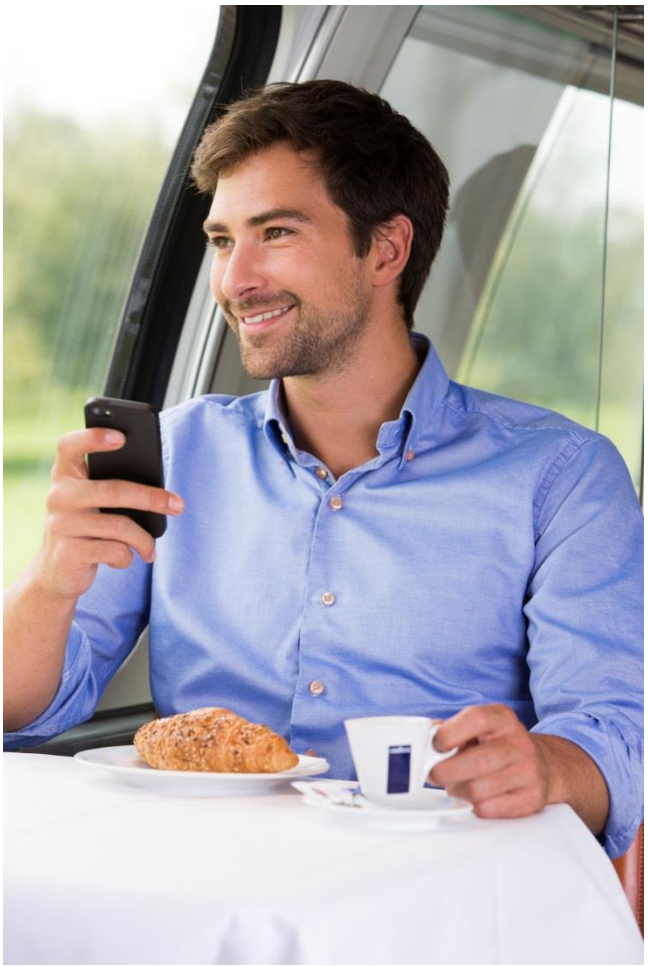
SERVICEHANDBUCH

MANUEL DE SERVICE

01. Dezember 2013 – 28. Februar 2014

1er décembre 2013 – 28 février 2014



Inhaltsverzeichnis/ Table des matières		Créa-tion SKV	Vegi/ Végét arien	Hand-Schuhe/ Gants	Seite/ Page
Vorspeisen	**Entrées**				
Petersilienwurzel-Crèmesuppe.	Soupe crémeuse de persil racine.		✔		12
Pouletsalat mit Spinat.	Salade de poulet aux épinards.				13
Farmer Salat.	Salade mêlée.		✔		14
Hauptgänge	**Plats principaux**				
Kalbshaxenragout.	Ragoût de jarret de veau.				15
Rindsragout an Paprikarahmsaue.	Ragoût de bœuf et sa sauce à la crème et aux poivrons.				16
Riz Casimir.	Riz Casimir				17
Kalbsgeschnetzeltes Zürcher Art.	Émincé de veau à la zurichoise.				18
Pouletbrust mit Rohschinken an Kräutersauce.	Poitrine de poulet au jambon cru et sa sauce aux fines herbes.				19
Lachsforellenstreifen mit Ebly.	Truite saumonée avec de la sauce à la moutarde en grains avec Ebly aux légumes.				21
Spätzli mit Steinpilz-Gemüse-Marronisauce.	Spätzli à la sauce aux marrons, légumes et cèpes.		✔		22
Risotto mit Pilzen.	Risotto aux champignons.		✔		23
Paella mit Sojaweizen.	Paella au blé de soja végétarien.		✔		24
Tessiner Teller.	Assiette du Tessin.				25
Schweizer Käseteller.	Assiette de fromages Suisse.		✔		26
SBB Plättli.	Assiette CFF.				27
Desserts	**Desserts**				
Gebrannte Wintercrème.	Crème brûlée aux notes hiver-nales.		✔		28
Studentenschnitte.	Tranches d'étudiants.		✔		29
Christstollen.	Christstollen.		✔		30
Schweizer Dessertkäse.	Fromage dessert Suisse.		✔		31
Frühstücke	**Déjeuners**				
Kaffee und Gipfeli.	Croissant au beurre ou de Sils.		✔		32
Business-Frühstück.	Petit-déjeuner Business.		✔		33
Power-Frühstück.	Petit-déjeuner Power.		✔		34
Birchermüesli.	Birchermüesli.		✔		35
Heisse Getränke	**Boissons chaudes**				
Espresso.	Espresso.				36
Espresso Doppio.	Espresso Doppio.				37
Kaffee Crème.	Café crème.				38
Cappuccino.	Cappuccino.				39
Latte Macchiato.	Latte Macchiato.				40
Cafè Latte.	Cafè Latte.				41
Espresso doppio con panna.	Espresso doppio con panna.				42
Chai Latte.	Chai Latte.				43
Cappuccino con panna.	Cappuccino con panna.				44
Wiener Kaffee.	Wiener Kaffee.				45
Heisse oder kalte Schokolade.	Chocolat chaud ou froid.				46
„traktor“ Smoothie.	„traktor“ Smoothie.				47
Kalte Getränke	**Boissons froid**				
HUGO (mit Alkohol).	HUGO (avec alcool).				48
Prosecco.	Prosecco.				49
Féchy AOC.	Féchy AOC.				50
La Brante AOC – Pinot Noir.	La Brante AOC – Pinot Noir.				51
Grivailles Fendant AOC – Fendant.	Grivailles Fendant AOC – Fendant.				52
Ticirosso DOC – Merlot del Ticino.	Ticirosso DOC – Merlot del Ticino.				53
Juwel Schinznacher AOC - Schinz-nacher Müller-Thurgau.	Juwel Schinznacher AOC - Schinznacher Müller-Thurgau.				54
Juwel Maienfelder – Maienfelder Pinot Noir.	Juwel Maienfelder – Maienfelder Pinot Noir.				55
Syrah AOC.	Syrah AOC.				56
Dôle Blance AOC.	Dôle Blance AOC.				57
Pinot Gris.	Pinot Gris.				58
Sirup.	Sirop.				59

Verschiedenes	**Autre**	
Kioskartikel.	Articles de kiosque.	60
Snack Box	Box Snacks	61
Gläserbezeichnung	**Types de verre**	62
Tägliche Verhaltensregeln	**Règles quotidiennes de conduite**	63

KARTENWECHSEL:	**Sonntag, 1. Dezember 2013**

Sämtliche Züge, die in der Schweiz verkehren, führen dasselbe Sortiment mit (Basissortiment national für WRA (ICN), WRm, WRB (Doppelstock), BR). Sämtliche SBB Restaurants/ Bistros bieten ein Take-away-Angebot an (ACHTUNG: andere Preise als auf der Speisekarte).

Zu beachten:

- Neu wird der Bündner Rohschinken unter „Extras“ zum Frühstück angeboten.
  CHF 6.90, € 5.30.
  Diese Frühstücke werden mit **einem Heissgetränk nach Wahl** angeboten.
- „Kaffee & Kuchen“ wird neu mit **der Studentenschnitte** und einem Heissgetränk nach Wahl angeboten.
- Kindersirup wird nicht mehr explizit auf der Speisekarte erwähnt. Auf Kundenwunsch wird Kindersirup an Kinder nach wie vor abgegeben. Dieser ist auf der Kasse zu tippen, Betrag CHF/ € 0.00.
- Sandwiches werden auf Kundenwunsch auch im Speisewagen abgegeben und sind zum Verzehr im Speisewagen erlaubt.
- Der Farmer Salat beinhaltet neu 5g mehr Salatsauce.
- Der Dessertkäse wird neu anstelle des Emmentalers mit dem Bergkäse angeboten. Bitte verkaufen Sie die noch bestehenden Dessertkäse-Plättli mit dem Emmentaler ab.
- Als Süssgetränke nach Wahl (Pet 33cl/50cl) gelten:
  - Mineral mit/ohne Kohlensäure, 50cl
  - Rivella rot/blau, 50cl
  - Coca-Cola/Coca-Cola zero, 50cl
  - „Möhl Shorley“ Apfelschorle, 50cl
  - „Nestea“ Lemon, 50cl
  - „Granini“ Orangensaft, 33cl
  - „Granini“ Multivitaminsaft, 33cl

  Der „Traktor“ Smoothie darf nicht herausgegeben werden bei den Angeboten mit Süssgetränk nach Wahl.

Schlemmerteller zum Pauschalpreis Schweiz (früher: Saisonhit):
Vom 01.12.2013 – 28.02.2014 besteht der Schlemmerteller zum Pauschalpreis (national) entweder aus dem *Kalbshaxenragout mit Gemüse und Kartoffelperlen* (Fleisch) ODER den *Spätzli an der Steinpilz-Marroni-Gemüse-Sauce* (Vegi), einem Süssgetränk nach Wahl und einem Heissgetränk nach Wahl. Der Schlemmerteller national wird auf der Zentralbahn ebenfalls angeboten.
Der Verkaufspreis beträgt für das Fleischgericht CHF 35.90 und für das Vegi-Gericht CHF 25.90.

Schlemmerteller zum Pauschalpreis Deutschland:
Vom 01.12.2013 – 28.02.2014 besteht der Schlemmerteller zum Pauschalpreis (Deutschland) entweder aus *Rindsragout an Paprikarahmsauce und Schupfnudeln* (Fleisch) ODER *Paella mit Sojaweizen* (Vegi), einem Süssgetränk nach Wahl und einem Heissgetränk nach Wahl.
Der Verkaufspreis beträgt für das Fleischgericht CHF 29.90 und für das Vegi-Gericht CHF 23.90.

Schlemmerteller zum Pauschalpreis Italien:
Vom 01.12.2013 – 28.02.2014 besteht der Schlemmerteller zum Pauschalpreis (Italien) entweder aus *Pouletbrust mit Bramata Polenta* (Fleisch) ODER *Risotto mit Pilzen* (Vegi), einem Süssgetränk nach Wahl und einem Heissgetränk nach Wahl.
Der Verkaufspreis beträgt für das Fleischgericht CHF 29.90 und für das Vegi-Gericht CHF 22.90.

Italienische Küche:
Vom 01.12.2013 – 28.02.2014 besteht das italienische Gericht aus der Petersilienwurzel-Crèmesuppe, wahlweise *Pouletbrust mit Bramata Polenta* (Fleisch) ODER *Risotto mit Pilzen* (Vegi) und der gebrannten Wintercrème.
Der Verkaufspreis beträgt für das Fleischgericht CHF 36.90 und für das Vegi-Gericht CHF 32.90.

Deutsche Küche:
Vom 01.12.2013 – 28.02.2014 besteht das deutsche Gericht aus der Petersilienwurzel-Crèmesuppe, wahlweise *Rindsragout an Paprikarahmsauce mit Schupfnudeln* (Fleisch) ODER der *Paella mit Sojaweizen* (Vegi) und der gebrannten Wintercrème.
Der Verkaufspreis beträgt für das Fleischgericht CHF 36.90 und für das Vegi-Gericht CHF 32.90.

Kindermenü:
Das Kindermenü besteht aus Züri Geschnetzeltes mit Kartofellpuffern ODER Spätzli an Steinpilz-Gemüse-Marroni-Sauce inkl. 2dl Organgensirup.

Preisanpassungen:
Es gibt keine Preisanpassungen.

NEU AUF DER KARTE:				
X = Wird auf diesen Zügen nicht verkauft **↖ = Wird auf diesen Zügen verkauft**				
Produkt	**National** (WRA (ICN), WRm, WRB (Doppel-stock), BR)	**EC** (WRm D)	**EC** (ETR)	**ZB**
Petersilienwurzel-Crèmesuppe.	↖	↖	↖	↖
Pouletsalat mit Spinat.	↖	↖	↖	↖
Farmer Salat.	↖	↖	↖	x
Kalbshaxenragout mit Gemüse und Kartoffelperlen.	↖	x	x	↖
Lachsforellenfilets an Körnersenfsauce mit Gemüse-Ebly.	↖	↖	↖	x
Spätzli an Steinpilz-Marroni-Gemüse-Sauce.	↖	↖	↖	↖
Rindsragout an Paprikarahmsauce mit Schupfnudeln.	x	↖	x	x
Vegetarische Paella mit Weizensoja.	x	↖	x	x
Pouletbrust mit Bramata Polenta.	x	x	↖	x
Risotto mit Pilzen.	↖	x	↖	x
Gebrannte Wintercrème mit Willisauer-Ringli.	↖	↖	↖	↖
Studentenschnitte.	↖	↖	↖	↖
Kaffee & Kuchen (01.12.2013 bis 28.02.2014) Heissgetränk nach Wahl u. Studentenschnitte	↖	↖	↖	↖
Kindermenü (01.12.2013 bis 28.02.2014) Spätzli an Steinpilz-Marroni-Gemüse-Sauce ODER Züri Geschnetzeltes inkl. 2 dl Orangensirup.	↖	↖	↖	↖
Schlemmerteller zum Pauschalpreis (national Fleisch) (01.12.2013 bis 28.02.2014) Kalbshaxenragout, Süssgetränk 0.5l nach Wahl, Heissgetränk nach Wahl	↖	x	x	↖
Schlemmerteller zum Pauschalpreis (national Vegi) (01.12.2013 bis 28.02.2014) Spätzli an Steinpilz-Marroni-Gemüse-Sauce, Süssgetränk 0.5l nach Wahl, Heissgetränk nach Wahl	↖	x	x	↖
Schlemmerteller zum Pauschalpreis (Deutschland Fleisch) (01.12.2013 bis 28.02.2014) Rindsragout an Paprikarahmsauce und Schupfnudeln, Süssgetränk 0.5l nach Wahl, Heissgetränk nach Wahl	x	↖	x	x
Schlemmerteller zum Pauschalpreis (Deutschland Vegi) (01.12.2013 bis 28.02.2014) Paella mit Weizensoja, Süssgetränk 0.5l nach Wahl, Heissgetränk nach Wahl	x	↖	x	x
Schlemmerteller zum Pauschalpreis (Italien Fleisch) (01.12.2013 bis 28.02.2014) Pouletbrust mit Bramata Polenta, Süssgetränk 0.5l nach Wahl, Heissgetränk nach Wahl	x	x	↖	x
Schlemmerteller zum Pauschalpreis (Italien Vegi) (01.12.2013 bis 28.02.2014) Risotto mit Pilzen, Süssgetränk 0.5l nach Wahl, Heissgetränk nach Wahl	x	x	↖	x
Deutsche Küche (Fleisch) (01.12.2013 bis 28.02.2014) Petersilienwurzel-Crèmesuppe, Rindsragout an Paprikarahmsauce mit Schupfnudeln, gebrannte Wintercrème	x	↖	x	x
Deutsche Küche (Vegi) (01.12.2013 bis 28.02.2014) Petersilienwurzel-Crèmesuppe, vegetarische Paella mit Sojaweizen, gebrannte Wintercrème	x	↖	x	x
Italienische Küche (Fleisch) (01.12.2013 bis 28.02.2014) Petersilienwurzel-Crèmesuppe, Pouletbrust mit Bramata Polenta, gebrannte Wintercrème	x	x	↖	x
Italienische Küche (Vegi) (01.12.2013 bis 28.02.2014) Petersilienwurzel-Crèmesuppe, Risotto mit Pilzen, gebrannte Wintercrème	x	x	↖	x

NICHT MEHR AUF DER KARTE:				
X = **Wird auf diesen Zügen nicht verkauft**				
↖ = **Wird auf diesen Zügen verkauft**				
Produkt	**National** (WRA (ICN), WRm, WRB (Doppel-stock), BR)	**EC** (WRm D)	**EC** (ETR)	**ZB**
Kürbissuppe mit Amaretto.	↖	↖	↖	↖
Hörnlisalat mit Speck.	↖	↖	↖	↖
Chili Con Carne.	↖	x	x	↖
Forellenfilets an Limettensauce.	↖	↖	↖	x
Kichererbseneintopf mit Mandel-Basmatireis.	↖	↖	↖	↖
Rindshackbällchen an Meerrettich-Senfsauce mit Weiss-kraut und Salzkartoffeln.	x	↖	x	x
Linsentortilla auf Mischgemüse an einer Lauchsauce.	x	↖	x	x
Orecchiette mit Bolognesesauce.	x	x	↖	x
Tomaten-Mozzarella-Ravioli an Basilikumrahmsauce.	↖	x	↖	x
Marroni-Caramelcrème mit Farmer Croc Chocolat.	↖	↖	↖	↖
Marmorcake.	↖	↖	↖	↖
Kaffee & Kuchen (01.10.2013 bis 30.11.2013) Heissgetränk nach Wahl u. Marmorcake	↖	↖	↖	↖
Kindermenü (01.10.2013 bis 30.11.2013) Kichererbseneintopf mit Mandel-Basmatireis ODER Riz Casi-mir inkl. 2 dl Orangensirup.	↖	↖	↖	↖
Schlemmerteller zum Pauschalpreis (national Fleisch) (01.10.2013 - 30.11.2013) Chili Con Carne, Süssgetränk 0.5l nach Wahl, Heissgetränk nach Wahl	↖	x	x	↖
Schlemmerteller zum Pauschalpreis (national Vegi) (01.10.2013 bis 30.11.2013) Kichererbseneintopf, Süssgetränk 0.5l nach Wahl, Heissge-tränk nach Wahl	↖	x	x	↖
Schlemmerteller zum Pauschalpreis (Deutschland Fleisch) (01.10.2013 - 30.11.2013) Rindshackbällchen an Meerrettich-Senfsauce mit Weisskraut und Salzkartoffeln, Süssgetränk 0.5l nach Wahl, Heissgetränk nach Wahl	x	↖	x	x
Schlemmerteller zum Pauschalpreis (Deutschland Vegi) (01.10.2013 bis 30.11.2013) Linsentortilla auf Mischgemüse an einer Lauchsauce, Süssge-tränk 0.5l nach Wahl, Heissgetränk nach Wahl	x	↖	x	x
Schlemmerteller zum Pauschalpreis (Italien Fleisch) (01.10.2013 bis 30.11.2013) Orecchiette mit Bolognesesauce, Süssgetränk 0.5l nach Wahl, Heissgetränk nach Wahl	x	x	↖	x
Schlemmerteller zum Pauschalpreis (Italien Vegi) (01.10.2013 bis 30.11.2013) Tomaten-Mozzarella-Ravioli an Basilikumrahmsauce, Süssge-tränk 0.5l nach Wahl, Heissgetränk nach Wahl	x	x	↖	x
Deutsche Küche (Fleisch) (01.10.2013 bis 30.11.2013) Kürbissuppe, Rindshackbällchen an Meerrettich-Senfsauce mit Weisskraut und Salzkartoffeln, Marroni-Caramelcrème	x	↖	x	x
Deutsche Küche (Vegi) (01.10.2013 bis 30.11.2013) Kürbissuppe, Linsentortilla auf Mischgemüse an einer Lauchsauce, Marroni-Caramelcrème	x	↖	x	x
Italienische Küche (Fleisch) (01.10.2013 bis 30.11.2013) Kürbissuppe, Orecchiette mit Bolognesesauce, Marroni-Caramelcrème	x	x	↖	x
Italienische Küche (Vegi) (01.10.2013 bis 30.11.2013) Kürbissuppe Tomaten-Mozzarella-Ravioli an Basilikumrahm-sauce, Marroni-Caramelcrème	x	x	↖	x

MODIFICATIONS DE LA CARTE: Dimanche 1er décembre 2013

Tous les trains qui circulent en Suisse emporteront le même assortiment (assortiment de base national pour WRA (ICN), WRm, WRB (deux étages), BR). Tous les restaurants/bistros CFF proposent une offre à emporter (ATTENTION: les prix diffèrent de ceux du menu).

A noter:

- Désormais le jambon cru des Grisons sera proposé pour le petit-déjeuner dans la catégorie «Extras».
  CHF 6.90, € 5.30.
  Ces petits-déjeuners sont proposés avec une boisson chaude au choix.
- L'offre «café et pâtisseries» se compose désormais d'une tranche d'étudiant et d'une boisson chaude au choix.
- Le sirop pour enfants n'est plus mentionné explicitement sur le menu. Sur demande du client, le sirop pour enfants peut encore être servi aux enfants. Celui-ci doit être saisi à la caisse, montant CHF/€ 0.00.
- Sur demande des clients, des sandwichs sont également disponibles dans les voitures-restaurants et peuvent être consommés dans celles-ci.
- La salade mêlée contient désormais 5 g de sauce de salade en plus.
- Pour le fromage de dessert, c'est désormais le fromage de montagne qui est proposé au lieu de l'Emmentaler. Veuillez liquider les assiettes de fromage avec Emmentaler encore disponibles
- Sont disponibles comme boissons sucrées (PET 33 cl/50 cl) au choix:
  - Eau minérale gazeuse/plate, 50 cl
  - Rivella rouge/bleu, 50 cl
  - Coca-Cola/Coca-Cola zero, 50 cl
  - «Möhl Shorley» jus de pomme dilué, 50 cl
  - «Nestea» Lemon, 50 cl
  - «Granini» jus d'orange, 33 cl
  - «Granini» jus multivitaminé, 33 cl

  Le smoothie «Traktor» ne doit pas être vendu dans le cadre des offres avec boisson sucrée au choix.

Assiette gourmet à prix forfaitaire (national) (auparavant: hit de saison):
Du 01.12.2013 – 28.02.2014, l'assiette gourmet à prix forfaitaire (national) se compose d'un *ragoût de jarret de veau* (viande) OU des *spätzli à la sauce aux marrons, légumes et cèpes* (végétarien), d'une boisson sucrée au choix et d'une boisson chaude au choix. L'assiette gourmet (national) est également proposée à bord du Zentralbahn.
Le prix de vente s'élève à CHF 35.90 pour le plat de viande et à CHF 25.90 pour le plat végétarien.

Assiette gourmet à prix forfaitaire (Allemagne):
Du 01.12.2013 – 28.02.2014, l'assiette gourmet à prix forfaitaire (Allemagne) se compose de ragoût de bœuf et sa sauce à la crème et aux poivrons avec de Schupfnudeln aux légumes (viande) OU de paella au blé de soja végétarien (végétarien), d'une boisson sucrée au choix et d'une boisson chaude au choix.
Le prix de vente s'élève à CHF 29.90 pour le plat de viande et à CHF 23.90 pour le plat végétarien.

Assiette gourmet à prix forfaitaire (Italie):
Du 01.12.2013 – 28.02.2014, l'assiette gourmet à prix forfaitaire (Italie) se compose de poitrine de poulet au jambon cru et sa sauce aux fines herbes avec de la polenta bramata et des tomates sé-

chées (viande) OU de risotto aux champignons (végétarien), d'une boisson sucrée au choix et d'une boisson chaude au choix. Le prix de vente s'élève à CHF 29.90 pour le plat de viande et à CHF 22.90 pour le plat végétarien.

Cuisine italienne:
Du 01.12.2013 – 28.02.2014, le plat italien se compose d'une soupe crémeuse de persil racine, au choix de poitrine de poulet au jambon cru et sa sauce aux fines herbes avec de la polenta bramata et des tomates séchées (viande) OU de risotto aux champignons (végétarien) et d'une crème brûlée aux notes hivernales. Le prix de vente s'élève à CHF 36.90 pour le plat de viande et à CHF 32.90 pour le plat végétarien.

Cuisine allemande:
Du 01.12.2013 – 28.02.2014, le plat allemand se compose d'une soupe crémeuse de persil racine, au choix de ragoût de bœuf et sa sauce à la crème et aux poivrons avec de Schupfnudeln aux légumes (viande) OU de paella au blé de soja végétarien (végétarien) et d'une crème brûlée aux notes hivernales. Le prix de vente s'élève à CHF 36.90 pour le plat de viande et à CHF 32.90 pour le plat végétarien.

Menu enfant:
Le menu enfant se compose des spätzli à la sauce aux marrons, légumes et cèpes OU d'emincé de veau à la zurichoise avec 2 dl de sirop d'orange.

Adaptations tarifaires:
Pas des changements.

NOUVEAUX SUR LA CARTE:

X = **Ce produit n'est pas vendu dans ces trains**
↖ = **Ce produit est vendu dans ces trains**

Produit	**National** (WRA (ICN), WRm, WRB (deux étages), BR)	**EC** (WRm D)	**EC** (ETR)	**ZB**
Soupe crémeuse de persil racine.✔	↖	↖	↖	↖
Salade de poulet aux épinards.	↖	↖	↖	↖
Truite saumonée avec de la sauce à la moutarde en grains avec Ebly aux légumes.	↖	↖	↖	x
Ragoût de jarret de veau.	↖	x	x	↖
Spätzli à la sauce aux marrons, légumes et cèpes.	↖	↖	↖	↖
Ragoût de bœuf et sa sauce à la crème et aux poivrons avec de Schupfnudeln aux légumes.	x	↖	x	x
Paella au blé de soja végétarien. ✔	x	↖	x	x
Poitrine de poulet au jambon cru et sa sauce aux fines herbes avec de la polenta bramata et des tomates séchées.	x	x	↖	x
Risotto aux champignons. ✔	↖	x	↖	x
Crème brûlée aux notes hivernales.	↖	↖	↖	↖
Tranches d'étudiants.	↖	↖	↖	↖
Café et pâtisseries (du 01.12.2013 au 28.02.2014) Boisson chaude au choix et Tranches d'étudiants.	↖	↖	↖	↖
Menu enfant (du 01.12.2013 au 28.02.2014) Spätzli à la sauce aux marrons, légumes et cèpes OU emincé de veau à la zurichoise, avec 2 dl de sirop d'orange.	↖	↖	↖	↖
Assiette gourmet à prix forfaitaire (national, viande) (du 01.12.2013 au 28.02.2014) Ragoût de jarret de veau, boisson sucrée 0,5 l au choix, boisson chaude au choix	↖	x	x	↖
Assiette gourmet à prix forfaitaire (national, végétarien) (du 01.12.2013 au 28.02.2014) Spätzli à la sauce aux marrons, légumes et cèpes, boisson sucrée 0,5 l au choix, boisson chaude au choix	↖	x	x	↖
Assiette gourmet à prix forfaitaire (Allemagne, viande) (du 01.12.2013 au 28.02.2014) Ragoût de bœuf et sa sauce à la crème et aux poivrons, boisson sucrée 0,5 l au choix, boisson chaude au choix	x	↖	x	x
Assiette gourmet à prix forfaitaire (Allemagne, végétarien) (du 01.12.2013 au 28.02.2014) Paella au blé de soja végétarien, boisson sucrée 0,5 l au choix, boisson chaude au choix	x	↖	x	x
Assiette gourmet à prix forfaitaire (Italie, viande) (du 01.12.2013 au 28.02.2014) Poitrine de poulet au jambon cru et sa sauce aux fines herbes avec de la polenta bramata et des tomates séchées, boisson sucrée 0,5 l au choix, boisson chaude au choix	x	x	↖	x
Assiette gourmet à prix forfaitaire (Italie, végétarien) (du 01.12.2013 au 28.02.2014) Risotto aux champignons, boisson sucrée 0,5 l au choix, boisson chaude au choix	x	x	↖	x
Cuisine allemande (viande) (du 01.12.2013 au 28.02.2014) Soupe crémeuse de persil racine, ragoût de bœuf et sa sauce à la crème et aux poivrons, crème brûlée aux notes hivernales.	x	↖	x	x
Cuisine allemande (végétarienne) (du 01.12.2013 au 28.02.2014) Soupe crémeuse de persil racine, paella au blé de soja végétarien, crème brûlée aux notes hivernales.	x	↖	x	x
Cuisine italienne (viande) (du 01.12.2013 au 28.02.2014) Soupe crémeuse de persil racine, poitrine de poulet au jambon cru et sa sauce aux fines herbes, crème brûlée aux notes hivernales.	x	x	↖	x
Cuisine italienne (végétarienne) (du 01.12.2013 au 28.02.2014) Soupe crémeuse de persil racine Risotto aux champignons, crème brûlée aux notes hivernales.	x	x	↖	x

NE SONT PLUS SUR LA CARTE				
X = Ce produit n'était pas vendu dans ces trains				
↖ = Ce produit était vendu dans ces trains				
Produit	**National** (WRA (ICN), WRm, WRB (deux étages), BR)	**EC** (WRm D)	**EC** (ETR)	**ZB**
Soupe à la courge affinée avec de l'Amaretto.	↖	↖	↖	↖
Salade de cornettes avec lard.	↖	↖	↖	↖
Chili con carne.	↖	x	x	↖
Potée de pois chiches avec riz basmati aux amandes.	↖	↖	↖	↖
Boulettes de bœuf haché à la sauce raifort et moutarde accompagnées de chou blanc et de pommes de terre à l'eau.	x	↖	x	x
Tortilla aux lentilles sur lit de légumes et sa sauce au poireau.	x	↖	x	x
Orecchiette à la sauce bolognaise.	x	x	↖	x
Raviolis tomates-mozzarella avec sauce à la crème et au basilic.	↖	x	↖	x
Crème au caramel et aux marrons avec Farmer Croc Chocolat.	↖	↖	↖	↖
Cake marbré.	↖	↖	↖	↖
Café et pâtisseries (du 01.10.2013 au 30.11.2013) Boisson chaude au choix et cake marbré	↖	↖	↖	↖
Menu enfant (du 01.10.2013 au 30.11.2013) Potée de pois chiches avec riz basmati aux amandes OU riz casimir, avec 2 dl de sirop d'orange.	↖	↖	↖	↖
Assiette gourmet à prix forfaitaire (national, viande) (du 01.10.2013 au 30.11.2013) Chili con carne, boisson sucrée 0,5 l au choix, boisson chaude au choix	↖	x	x	↖
Assiette gourmet à prix forfaitaire (national, végétarien) (du 01.10.2013 au 30.11.2013) Potée de pois chiches, boisson sucrée 0,5 l au choix, boisson chaude au choix	↖	x	x	↖
Assiette gourmet à prix forfaitaire (Allemagne, viande) (du 01.10.2013 au 30.11.2013) Boulettes de bœuf haché à la sauce raifort et moutarde accompagnées de chou blanc et de pommes de terre à l'eau, boisson sucrée 0,5 l au choix, boisson chaude au choix	x	↖	x	x
Assiette gourmet à prix forfaitaire (Allemagne, végétarien) (du 01.10.2013 au 30.11.2013) Tortilla aux lentilles sur lit de légumes et sa sauce au poireau, boisson sucrée 0,5 l au choix, boisson chaude au choix	x	↖	x	x
Assiette gourmet à prix forfaitaire (Italie, viande) (du 01.10.2013 au 30.11.2013) Orecchiette à la sauce bolognaise, boisson sucrée 0,5 l au choix, boisson chaude au choix	x	x	↖	x
Assiette gourmet à prix forfaitaire (Italie, végétarien) (du 01.10.2013 au 30.11.2013) Raviolis tomates-mozzarella avec sauce à la crème et au basilic, boisson sucrée 0,5 l au choix, boisson chaude au choix	x	x	↖	x
Cuisine allemande (viande) (du 01.10.2013 au 30.11.2013) Soupe à la courge, boulettes de bœuf haché à la sauce raifort et moutarde accompagnées de chou blanc et de pommes de terre à l'eau, crème au caramel et aux marrons	x	↖	x	x
Cuisine allemande (végétarienne) (du 01.10.2013 au 30.11.2013) Soupe à la courge, tortilla aux lentilles sur lit de légumes et sa sauce au poireau, crème au caramel et aux marrons.	x	↖	x	x
Cuisine italienne (viande) (du 01.10.2013 au 30.11.2013) Soupe à la courge, orecchiette à la sauce bolognaise, crème au caramel et aux marrons	x	x	↖	x
Cuisine italienne (végétarienne) (du 01.10.2013 au 30.11.2013) Soupe à la courge, raviolis tomates-mozzarella avec sauce à la crème et au basilic, crème au caramel et aux marrons	x	x	↖	x

Legende

Légende

Sämtliche Gerichte sind gemäss Foto anzurichten.

Les plats doivent être servis comme sur les photos.

Heisses Gericht		Plat chaud
Kaltes Gericht		Plat froid
Vegetarisches Gericht	✔	Plat végétarien
Gericht Schweizer Koch-nationalmannschaft	SWISS CULINARY NATIONAL TEAM HOTEL & GASTRO UNION | skv SCHWEIZER KOCHVERBAND	Plat de l'équipe nationale suisse des cuisiniers
Zubereitung mit Hand-schuhen		Mise en place avec des gants

Petersilienwurzel-Crèmesuppe. Soupe crémeuse de persil racine.

Petersiliencremesuppe nach dem Erwärmen mit Pesto garnieren/ Garnir de pesto la soupe crémeuse de persil racine après l'avoir réchauffée

Beschrieb:
Verfeinert mit Basilikumpesto.

Description:
Affinée avec une note de pesto au basilic.

Zutaten:
Portion Suppe (**warm** servieren).
Pestobecher (**nicht erwärmen**) (1 Paket pro Suppe).

Composition:
Portion de soupe (servir **chaud**).
Pot de pesto (**ne pas réchauffer**) (1 par soupe).

Geschirr:
Suppenteller.

Vaisselle:
Assiette creuse

Zubereitung:
- Suppe ca. 12 Minuten bei 90° im Steamer erwärmen. Anschliessend in den Suppenteller füllen.
- Mit Pesto garnieren (siehe Foto).

Préparation:
- Réchauffer la soupe au steamer env. 12 minutes à 90 °C. Verser ensuite dans l'assiette creuse.
- Garnir de pesto (voir photo).

Produktinformationen Information sur le produit

Produktname	**Petersilienwurzel-Crèmesuppe**
Sachbezeichnung	Petersilienwurzel-Cremesuppe
Zutaten	Wasser, Petersilienwurzel, Rahm, Butter, Sellerie, Zwiebeln, Lauch, Gemüseboullion (enthält Maltodextrin, Hefeextrakt), Kochsalz jodiert, weisse Mehlschwitze (Weizenmehl, Palmöl), Knoblauchpaste, Verdickungsmittel: E 412, Pfeffer. **Allergen Info:** Milch, Sellerie, Gluten
Vegetarismus-Label	Ovo-lacto-vegetabil: Ja / Ovo-vegetabil:Nein / Lacto-vegetabil: Ja / Vegan: Nein

Produktname	**Pesto**
Sachbezeichnung	Pesto Peterli-Basilikum-Haselnuss
Zutaten	Olivenöl, Rapsöl, Basilikum, Pecorino, Chili Paste, Kochsalz jodiert, Haselnüsse, Knoblauchpaste, Antioxidationsmittel: E300. **Allergen Info:** Haselnüsse
Vegetarismus-Label	Ovo-lacto-vegetabil: Ja / Ovo-vegetabil:Ja / Lacto-vegetabil: Ja / Vegan: Ja

Pouletsalat mit Spinat. Salade de poulet aux épinards.

Beschrieb:
An einem würzigen Senfkörnerdressing.

Zutaten:
1 Portion Pouletsalat mit Spinat.
1 Becher Körnersenfsauce.
Brot dazu servieren.

Geschirr:
Suppenteller.

Zubereitung:
- Pouletsalat in einem Suppenteller anrichten und Körnersenf-Dressing darüber geben.

Achtung: Tellerrand sauber halten.

Description:
Assaisonnée d'une sauce à la moutarde en grains relevée.

Composition:
1 portion de salade de poulet aux épinards.
1 pot de sauce à la moutarde en grains.
Servir avec du pain.

Vaisselle:
Assiette creuse

Préparation:
- Dresser la salade de poulet dans une assiette creuse et verser la sauce à la moutarde en grains dessus.

Attention: le rebord de l'assiette doit être propre.

Produktinformationen Information sur le produit

Produktname	**Pouletsalat mit Spinat**
Sachbezeichnung	Pouletfleischerzeugnis mit Spinat, gekocht.
Zutaten	Spinat 24%, Kartoffeln, Pouletfleischerzeugnis (Pouletbrustfleisch 81% (Ch), Wasser, Dextrose, Gewürzzubereitung, Kochsalz jodiert, Maltodextrin) 20%, Kartoffeln, Zwiebeln, Ananas, Cashewkerne, Streuwürze (Kochsalz, Dextrose, Maltodextrin, Maisstärke, Zwiebelpulver, Hefepulver) Rapsöl, Wasser, Aroma **Allergen:** Gluten, Cashewkerne
Vegetarismus-Label	Ovo-lacto-vegetabil: Nein / Ovo-vegetabil: Nein / Lacto-vegetabil: Nein / Vegan: Nein

Produktname	**Körnersenfsauce**
Sachbezeichnung	Sauce mit Senf
Zutaten	Rapsöl, Essig, Senf (Wasser Senfsamen 18%, Tafelessig, Speisesalz ohne Jod, Zucker, Gewürze), Johannesbeergelee (Zucker, Wasser, Glucosesirup, Johannisbeersaftkonzentrat 7,8%, Geliermittel (E440), Säurungsmittel (E330), Konservierungsmittel (E220), Kochsalz jodiert, Zucker, Pfeffer. **Allergen:** Senf
Vegetarismus-Label	Ovo-lacto-vegetabil: ja / Ovo-vegetabil: Ja / Lacto-vegetabil: Ja / Vegan: Ja

Farmer Salat.

Beschrieb:
Frischer Blattsalat mit italienischem Dressing.

Zutaten:
Einen Farmer Shaker Salat.

Geschirr:
Suppenteller.

Zubereitung:

- Deckel vom Becher nehmen und danach Folie abziehen.
- Salatsauce in den Becher geben.
- Becher wieder mit dem Deckel schliessen und danach Becher schütteln (siehe Foto) bis die Salatsauce gleichmässig im Becher verteilt ist.
- Danach in einem Suppenteller anrichten.

Achtung: Tellerrand sauber halten.

Salade mêlée.

Description:
Salade verte fraîche agrémentée d'une sauce italienne.

Composition:
Une salade verte.

Vaisselle:
Assiette creuse.

Préparation:

- Enlevez le couvercle de l'emballage, ensuite enlevez le film de protection.
- Versez la sauce à salade dans l'emballage.
- Remettez le couvercle, secouez ensuite l'emballage (comme sur la photo) jusqu'à ce que la sauce à salade soit bien répartie.
- Pour finir dressez la salade dans une assiette creuse.

Attention: le rebord de l'assiette doit être propre.

Produktinformationen — Information sur le produit

Produktname	Farmer Salat
Sachbezeichnung	Grüner Blattsalat
Zutaten	Zutaten: Salatsauce "Balsamico" (Wasser, Sonnenblumenöl, Balsamico-Essig [Weinessig, Traubenmost, Farbstoff: E 150d, Antioxidationsmittel: Schwefeldioxid], Olivenöl, Kochsalz, Zwiebelpulver, Hefeextrakt, Zucker, Knoblauchpulver, weisser Pfeffer, Verdickungsmittel: E 401 und E 415, Pfeffer, Antioxidationsmittel: Citronensäure), Cherrytomaten (H), Endivien (H), Endivien gekraust (H), Weisskabis (H), Karotten (H), Karotten gelb (H), Maiskörner (H), Zuckerhut (H), Cicorino rosso (H)
Vegetarismus-Label	Ovo-lacto-vegetabil: Nein / Ovo-vegetabil: Nein / Lacto-vegetabil: Nein / Vegan: Ja

Kalbshaxenragout. Ragoût de jarret de veau.

Beschrieb:
Schweizer Kalbfleisch mit Gemüse und Kartoffelperlen.

Zutaten:
1 Portion Kalbshaxenragout.
1 Portion Gemüse mit Kartoffelperlen.

Geschirr:
Grosser, flacher Teller.

Zubereitung:
- Portionsbeutel „Kalbshaxenragout“ und einen Portionsbeutel „Gemüseperlen“ bei 90° C für ca.12 Min. im Dampf regenerieren.
- Danach wie auf dem Foto in einem grossen, flachen Teller anrichten.

Achtung: Tellerrand sauber halten.

Description:
Viande de veau suisse accompagnée de légumes et de perles de pommes de terre.

Composition:
1 portion de ragoût de jarret de veau.
1 portion de légumes avec perles de pommes de terre.

Vaisselle:
Grande assiette plate.

Préparation:
- Régénérer le sachet de «ragoût de jarret de veau» et un sachet de «perles de légumes» à la vapeur pendant env. 12 min. à 90°C.
- Dresser ensuite sur une grande assiette plate comme sur la photo.

Attention: le rebord de l’assiette doit être propre.

Produktinformationen Information sur le produit

Produktname	**Kalbshaxen Ragout CSV CH**
Sachbezeichnung	Kalbsfleisch angebraten – Kalbshaxen Ragout
Zutaten	Kalbsfleisch (Ch) angebraten (ohne Knochen) ca. 67%, Sauce (Wasser, Rotwein, Tomaten, Rapsöl, Pflanzenöl gehärtet, Weizenmehl, Geschmacksverstärker E621/E627/E635/E631, Speisesalz, Gemüse (Sellerie) Ziebeln, Maltdodextrin, Hefeextrakt, Zucker, Farbstoff: E150c, Fleischextrakt, Sojasauce, Gemüseextrakte, Aromen, Säurungsmittel: E330/E334, Gewürz, Verdickungsmittel: E415/E412 **Allergene:** Soja, Gluten, Sellerie
Vegetarismus-Label	Ovo-lacto-vegetabil: Ja/ Ovo-vegetabil: Nein / Lacto-vegetabil: Ja / Vegan: Nein

Rindsragout an Paprikarahm-sauce.

Ragoût de bœuf et sa sauce à la crème et aux poivrons.

Beschrieb:
Schweizer Rindsragout serviert mit Gemüse-Schupfnudeln.

Description:
Ragoût de viande de bœuf suisse, accompagnée de Schupfnudeln aux légumes.

Zutaten:
1 Portion Rindsragout.
1 Portion Schupfnudeln.

Composition:
1 portion de ragoût de bœuf.
1 portion de Schnupfnudeln.

Geschirr:
Grosser, flacher Teller.

Vaisselle:
Grande assiette plate.

Zubereitung:

- Portionenbeutel „Rindsragout & Schupfnudeln“ ungeöffnet im Steamer mit 100% Dampf bei 85°C während ca. 15 Min. erhitzen.
- Danach im grossen flachen Teller anrichten wie auf dem Foto.

- Réchauffer le sachet de «Ragoût de bœuf & Schnupfnudeln» sans l'ouvrir, au steamer avec 100% de vapeur à 85°C pendant env. 15 min.
- Dresser ensuite dans la grande assiette plate comme sur la photo.

Achtung: Tellerrand sauber halten.

Attention: le rebord de l’assiette doit être propre.

Produktinformationen

Information sur le produit

Produktname	**Rindsragout mit Paprikarahmsauce**
Sachbezeichnung	Rindfleischerzeugnis mit Sauce, gekocht.
Zutaten	Rindfleischzubereitung (Rindfleisch (CH), Wasser, Kochsalz jodiert, Maisstärke) 44% Peperoni, Wasser, Rahm, weisse Mehlschwitze (Weizenmehl, Palmöl) Zwiebeln, Saucenpulver (Maltdodextrin, Kartoffelstärke, Hefeextrakt, Kochsalz jodiert, Palmöl, Milchzucker, Tomatenpulver, Kochsalz, Caramel, Aroma, Gewürze) Paprika, Tomatenkonzentrat, Streuwürze (Kochsalz, Dextrose, Maltodextrin, Maisstärke,Ziebelpulver, Knoblauchpulver, Hefepulver, Rapsöl), Knoblauchpaste, Kochsalz jodiert, Rapsöl, Verdickungsmittel: E412, Pfeffer, Paprika, Lorbeerblätter. **Allergene:** Milch, Gluten
Vegetarismus-Label	Ovo-lacto-vegetabil Nein I Ovo-vegetabil Nein I Lacto-vegetabil Nein I Vegan Nein
Produktname	**Gemüse-Schupfnudeln**
Sachbezeichnung	Schupfnudelnmit Gemüse (CH)
Zutaten	**Gemüse-Schupfnudeln:** Kartoffeln 70%, Hartweizengriess, Weizenmehl, Eier (aus Bodenhaltung), Speisesalz jodiert, Gewürze, Gewürzextrakt, Karotten, Pfälzer Karotten, Butter, Salz, Streuwürze, Pfeffer. **Allergene:** enthält Gluten, Milch, Eier
Vegetarismus-Label	Ovo-lacto-vegetabil Nein I Ovo-vegetabil Nein I Lacto-vegetabil Nein I Vegan Nein

Riz Casimir.

Riz Casimir.

Beschrieb:
Schweizer Pouletfleisch an einer indisch gewürzten Currysauce mit Mandel-Basmatireis.

Zutaten:
Portion Poulet Casimir.
Portion Mandel-Basmatireis.
Portion Ananasstängel (**nicht** erwärmen).

Geschirr:
Suppenteller.

Zubereitung:
- Portionenbeutel „Poulet-Casimir“ und „Mandel-Basmatireis“ 12 Minuten bei max. 90° C im Steamer erhitzen.
- Danach im Suppenteller anrichten wie auf dem Foto und mit den Ananasstängel garnieren.

Achtung: Tellerrand sauber halten.

Description:
Viande de poulet suisse servie avec une sauce au curry épicée à l'indienne et accompagnée de riz basmati aux amandes.

Composition:
Portion de poulet Casimir
Portion de riz basmati aux amandes
Portion de bâtonnets d’ananas (**ne pas** réchauffer)

Vaisselle:
Assiette creuse

Préparation:
- Réchauffer les sachets «poulet Casimir» et «riz Basmati aux amandes» dans le steamer durant 10 – 12 minutes à 90°C maximum.
- Dresser ensuite dans une assiette creuse (comme sur la photo) et garnir avec les ananas.

Attention: le rebord de l’assiette doit être propre.

Produktinformationen / Information sur le produit

Produktname	Basmatireis mit Mandeln
Sachbezeichnung	Reiserzeugnis gekocht
Zutaten	Basmatireis gekocht (Wasser, Reis, Kochsalz) 92%, Mandeln 4%, Gewürzzubereitung (enthält Dextrose, Maisstärke, Hefepulver), Rapsöl, Aroma. **Allergene:** Mandel
Vegetarismus-Label	Ovo-lacto-vegetabil: Nein / Ovo-vegetabil: Nein / Lacto-vegetabil: Nein / Vegan: Ja

Produktname	**POULETGESCHNETZELTES CASIMIR**
Sachbezeichnung	Pouletfleischerzeugnis an Sauce mit Früchten, gekocht
Zutaten	Pouletfleischerzeugnis (Pouletbrustfleisch 81%, Wasser, Dextrose, Gewürzzubereitung, Kochsalz jodiert, Maltodextrin) 41%, Wasser, Kokosmilch (Kokosnussextrakt, Wasser, Antioxidant: E330), Apfelwürfel (Antioxidans: E302) 6%, Mangowürfel 6%, Zwiebeln, Mehlschwitze (Weizenmehl, Palmöl), Rahm, Tomaten, Hühnerbouillon (Dextrose, Maltodextrin, Hühnerextrakt und -fett, Hühner- und Raucharoma, Hefe, Hühnerpulver), Ananassaft, Ingwer (Säurungsmittel : E 260, E 330, Geschmacksverstärker: E 621, Süssungsmittel: E 951, E 950, E 954), Butter, Knoblauchpaste (Säuerungsmittel: Citronensäure; Verdickungsmittel: Guarkernmehl), Gewürzzubereitung, Curry, Curcuma, Limettensaft, Chili Paste, Koriander, Tabasco, Kardamom, Pfeffer. **Allergene:** Gluten, Milch
Vegetarismus-Label	Ovo-lacto-vegetabil: Nein / Ovo-vegetabil: Nein / Lacto-vegetabil: Nein / Vegan: Nein

Kalbsgeschnetzeltes Zürcher Art. Emincé de veau à la zurichoise.

Beschrieb:
Schweizer Kalbfleisch an einer Champignons-Rahmsauce und Kartoffelpuffern mit Speck.

Zutaten:
1 Portion Kalbsgeschnetzeltes.
1 Portion Kartoffelpuffer.

Geschirr:
Grosser Teller.

Zubereitung:
- Portionenbeutel „Kalbsgeschnetzeltes“ und „Kartoffelpuffer“ 10 - 12 Minuten bei max. 110° C im Steamer erhitzen.
- Danach wie auf dem Foto in einem grossen Teller anrichten.

Achtung: Tellerrand sauber halten.

Description:
Viande de veau suisse servie avec une sauce à la crème et aux champignons et accompagnée de galettes de pommes de terre et de lard.

Composition:
1 portion d'émincé de veau
1 portion de galettes de pommes de terre

Vaisselle:
Grande assiette plate.

Préparation:
- Réchauffer les sachets «émincé de veau» et «galettes de pommes de terre» au steamer durant 10 – 12 minutes à max. 110°.
- Dresser ensuite sur une grande assiette comme sur la photo.

Attention: le rebord de l’assiette doit être propre.

Produktinformationen / Information sur le produit

Produktname	**Kartoffelpuffer mit Speck**
Sachbezeichnung	Kartoffelerzeugnis mit Speck, gekocht.
Zutaten	Milch, Weizenmehl, Kartoffeln 10%, Halbhartkäse, Fleischerzeugnis (Schweinefleisch, Nitritpökelsalz [Kochsalz, Konservierungsstoff: E250], Antioxidationsmittel: E301, Dextrose, Gewürzextrakt, Hefeextrakt) 7%, Eier (aus Bodenhaltung), Butter, Zwiebeln, Petersilie, Knoblauchpaste (enthält Säuerungsmittel: Citronensäure; Verdickungsmittel: Guarkernmehl), Kochsalz jodiert, Cayenne Pfeffer, Pfeffer. **Allergene:** Milch, Gluten, Eier
Vegetarismus-Label	Ovo-lacto-vegetabil: Nein / Ovo-vegetabil: Nein / Lacto-vegetabil: Nein / Vegan: Nein

Produktname	**Kalbsgeschnetzeltes**
Sachbezeichnung	Fleischerzeugnis mit Rahm und Pilzen, gekocht
Zutaten	Fleischzubereitung (Kalbfleisch, Kochsalz jodiert) 41%, Wasser, Champignons 10%, Rahm 10%, Milch, Mehlschwitze (Weizenmehl, Palmöl), Zwiebeln, Weisswein, Saucenpulver (Maltodextrin, Hefeextrakt, Milchzucker, Caramel, Aroma, Gewürze), Rapsöl, Rindsbouillon (enthält Aromen [mit Weizen, Milch], modifizierte Maisstärke, Rindfleischextrakt, Säuerungsmittel: E330, E270, Maltodextrin), Zitronensaft (enthält Vitamin C, Antioxidans E220), Zucker, Hühnerbouillon (enthält Dextrose, Maltodextrin, Hühnerextrakt und -fett, Hühner- und Raucharoma, Hefe, Hühnerpulver), Kochsalz jodiert, Brandy, Knoblauchpaste (enthält Säuerungsmittel: Citronensäure; Verdickungsmittel: Guarkernmehl), Tomatenkonzentrat (Tomaten, Kochsalz), Pfeffer, Zuckercouleur (Farbstoff: E150a, Säuerungsmittel: E325). **Allergene:** Milch, Gluten
Vegetarismus-Label	Ovo-lacto-vegetabil: Nein / Ovo-vegetabil: Nein / Lacto-vegetabil: Nein / Vegan: Nein

Pouletbrust mit Rohschinken an Kräutersauce.

Poitrine de poulet au jambon cru et sa sauce aux fines herbes.

Beschrieb:
Dazu servieren wir Bramata Polenta mit getrockneten Tomaten.

Zutaten:
1 Portion Bramata (Polenta) mit getrockneten Tomaten.
1 Portion Pouletbrüstchen mit Rohschinken an Kräutersauce.

Geschirr:
Grosser, flacher Teller.

Zubereitung:
- Portionenbeutel „Bramata“ und „Pouletbrust“ 15 Minuten bei max. 85° im Steamer erhitzen.
- Danach wie auf dem Foto in einem grossen, flachen Teller anrichten.

Achtung: Tellerrand sauber halten.

Description:
Ce plat est servi avec de la polenta bramata et des tomates séchées.

Composition:
1 portion de Bramata (polenta) avec tomates séchées.
1 portion de poitrine de poulet au jambon cru et sa sauce aux fines herbes.

Vaisselle:
Grande assiette plate.

Préparation:
- Réchauffer les deux sachets «Bramata» et «Poitrine de poulet» au steamer 15 minutes à 85°C maximum.
- Dresser ensuite sur une grande assiette plate comme sur la photo.

Attention: le rebord de l’assiette doit être propre.

Produktinformationen / Information sur le produit

Produktname	**Pouletbrust mit Rohschinken an Kräutersauce.**
Sachbezeichnung	Pouletbrüstchen mit Rohschinken an Kräutersauce
Zutaten	Pouletbrust 92%, Rohschinken (Schweinefleisch, Nitritpökelsalz – Kochsalz, Konservierungsstoff E250 – Milchzucker, Traubenzucker, Gewürze, Gewürzextrakte, Speisewürze, Antioxidationsmittel, E302, Konservierungsmittel E252, Wasser, Rahm, Butter, Palmöl, Lactose, Milcheiweiss, Rapsöl, Hefeextrakt. Speisesalz, Verdickungsmittel E415, Rotwein, Maisstärke, Weizenmehl, Geschmacksverstärker: E621, E635, E627, E631, Gemüse (Sellerie), Maltodextrin, Zucker, Farbstoff E150c, Fleischextrakt, Sojasaucenpulver, Gewürzextrakte, Aromen, Säurungsmittel: E330, Gewürz, Tomaten. **Allergene:** Gluten, Milch, Sellerie, Soja
Vegetarismus-Label	Ovo-lacto-vegetabil: Nein / Ovo-vegetabil: Nein / Lacto-vegetabil: Nein / Vegan: Nein

Produktname	**Bramata**
Sachbezeichnung	Bramata Polenta mit getrockneten Tomaten CH
Zutaten	Wasser, Milch, Bramata 13%, Vollrahm, Butter, Dörrtomaten, Zwiebeln, Gemüsebouillon **Allergene:** Milch
Vegetarismus-Label	Ovo-lacto-vegetabil: Nein / Ovo-vegetabil: Nein / Lacto-vegetabil: Nein / Vegan: Nein

Lachsforellenfilet an Körnersenfsauce.

Truite saumonée et sa sauce à la moutarde en grains.

Beschrieb:
Mit Gemüse-Ebly.

Zutaten:
1 Portion Ebly.
1 Portion Lachsforellenfilet.

Geschirr:
Grosser, flacher Teller.

Zubereitung:
- Portionenbeutel „Ebly“ und „Lachsforellenfilet“ 12 Minuten bei max. 90° im Steamer erhitzen.
- Danach wie auf dem Foto in einem grossen, flacher Teller anrichten.

Achtung: Tellerrand sauber halten.

Description:
Avec Ebly aux légumes.

Composition:
1 portion d’Ebly.
1 portion de filet de truite saumonée et sa sauce à la moutarde en grains.

Vaisselle:
Grande assiette

Préparation:
- Réchauffer les deux sachets «Ebly» et «Filet de truite saumonée» au steamer 12 minutes à 90°C maximum.
- Dresser ensuite sur une grande assiette comme sur la photo.

Attention: le rebord de l’assiette doit être propre.

Produktinformationen

Information sur le produit

Produktname	**Lachsforellenfilet an Senfsauce**
Sachbezeichnung	Fischerzeugnis mit Sauce, gekocht.
Zutaten	Forelle (Oncorhynches mykiss, Italien/Zucht) 51% Wasser, Rahm, Zwiebeln, weisse Mehlschwitze, (Weizenmehl, Palmöl), Senf (Wasser, Senfsamen 18%, Tafelessig, Speisesalz ohne Jod, Zucker, Gewürze,) Weisswein, Gemüseboullion (enthält Maltodextrin, Hefeextrakt, Streuwürze (Kochsalz, Dextrose, Maltodextrin, Maisstärke, Ziebelpulver, Knoblauchpulver, Hefepulver, Rapsöl), Butter, Kochsalz jodiert, Verdickungsmittel: E 412, Pfeffer, Lorbeerblätter, Nelken. **Allergene:** Fisch, Milch, Gluten, Senf
Vegetarismus-Label	Ovo-lacto-vegetabil: Nein / Ovo-vegetabil: Nein / Lacto-vegetabil: Nein / Vegan: Nein

Produktname	**Ebly mit Gemüse**
Sachbezeichnung	Weizenerzeugnis mit Gemüse, gekocht.
Zutaten	Weizenerzeugnis gekocht, Lauchm Karotten, Wirz, Zwiebeln, Butter, Kochsalz jodiert, Streuwürze (Kochsalz, Dextrose, Maltodextrin, Maisstärke, Ziebelpulver, Knoblauchpulver, Hefepulver, Rapsöl). **Allergene:** Gluten
Vegetarismus-Label	Ovo-lacto-vegetabil: ja / Ovo-vegetabil: nein / Lacto-vegetabil: ja / Vegan: nein

Spätzle mit Steinpilzen-Gemüse-Marronisauce.

Spätzli à la sauce aux marrons, légumes et cèpes.

Beschrieb:
Ausgarniert mit Röstzwiebeln.

Zutaten:
Portion Spätzle.
Portion Sauce mit: Steinpilzen, Marroni und Luzerner Rahmkäse.
1 Beutelchen Röstzwiebeln.

Geschirr:
Suppenteller.

Zubereitung:
Portionenbeutel „Spätzle“ und Portion Sauce mit: „Steinpilzen, Marroni und Luzerner Rahmkäse“ für

- 12 Minuten bei max. 90° im Steamer erhitzen.
- Danach im Suppenteller anrichten wie auf dem Foto.

Achtung: Tellerrand sauber halten.

Description:
Plat garni d'oignons grillés.

Composition:
Portion de spätzli.
Portion de sauce avec: cèpes, marrons et fromage à la crème LUCERNOIS.
1 petit sachet d'oignons grillés.

Vaisselle:
Assiette creuse

Préparation:
Prendre le sachet «Spätzli» et celui contenant la sauce aux «Cèpes, marrons et fromage à la crème LUCERNOIS» et le

- réchauffer au steamer 12 minutes à 90°C maximum.
- Dresser ensuite dans l'assiette creuse comme sur la photo.

Attention: le rebord de l’assiette doit être propre.

Produktinformationen / Information sur le produit

Produktname	**Spätzle**
Sachbezeichnung	Teigwaren, gekocht.
Zutaten	Spätzle (Weissmehl, Eier (aus Bodenhaltung), Wasser, Salz jodiert, Gewürze) 96%, Gewürzzubereitung (Maltodextrin, Knoblauchpulber, Hefepulver), Wasser, Aroma. **Allergene:** Gluten, Eier
Vegetarismus-Label	Ovo-lacto-vegetabil Ja I Ovo-vegetabil Ja I Lacto-vegetabil Nein I Vegan Nein

Produktname	**Steinpilzen, Marroni u. Luzerner Rahmkäse**
Sachbezeichnung	Steinpilz-Gemüse-Marronisauce
Zutaten	Wasser, Gemüse (Spinat,Karotten, Zwiebeln) 23% Weisswein, Rahm, Marroni 10%, Halbhartkäse, Steinpilze 2.5%, Streuwürze (Destrose, Maltodestrin, Knoblauchpulver, Hefepulver), Gemüseboullion (Milchzucker, Hefeextrakt, Maltodextrin, Aromen), Zucker, Kaffee. **Allergene:** Milch
Vegetarismus-Label	Ovo-lacto-vegetabil: Ja / Ovo-vegetabil: Nein / Lacto-vegetabil: Ja/ Vegan: Nein

Risotto mit Pilzen.

Risotto aux champignons.

Zum Pilzrisotto 1 Beutelchen Grana-Padano-Käse reichen.

Servir un petit sachet de fromage Grana Padano avec le risotto aux champignons.

Beschrieb:
Dazu servieren wir Grana Padano-Käse.

Zutaten:
Portion Pilzrisotto.
Beutelchen Grana Padano-Käse.

Geschirr:
Suppenteller.

Zubereitung:
- Portionenbeutel „Pilzrisotto“ 12 Minuten bei max. 90° im Steamer erhitzen.
- Danach im Suppenteller anrichten wie auf dem Foto.

Achtung: Tellerrand sauber halten.

Description:
Servi avec du fromage Grana Padano.

Composition:
Portion de risotto aux champignons.
Petit sachet de fromage Grana Padano.

Vaisselle:
Assiette creuse

Préparation:
- Réchauffer le sachet «Risotto aux champignons» au steamer 12 minutes à 90°C maximum.
- Dresser ensuite dans l'assiette creuse comme sur la photo.

Attention: le rebord de l’assiette doit rester propre.

Produktinformationen

Information sur le produit

Produktname	**Risotto mit Pilzen.**
Sachbezeichnung	Risotto mit Pilzen
Zutaten	Reis gekocht 33% (Wasser, Reis), Wasser, Pilze 15% (Steinpilze, Eierschwämme, Butterpilze, Stockschwämmchen, Shii-take), Rahm Extra-Hartkäse, Zwiebeln, Milch, Mehlschwitze (Weizenmehl, pflanzl. Fett ungehärtet (Palmöl), Rapsöl, Weiss-wein, Saucenpulver (Enthält : Maltodextrin, Milchzucker, Aroma, Gewürze) **Allergene:** Gluten, Milch
Vegetarismus-Label	Ovo-lacto-vegetabil Ja / Ovo-vegetabil Nein / Lacto-vegetabil Ja / Vegan Nein

Paella mit Sojaweizen.

Paella au blé de soja végétarien.

Beschrieb:
Spanisches Reisgericht vegetarisch entdeckt.

Zutaten:
1 Portion Vegi-Paella mit Weizensoja und Cashewnüsse.

Geschirr:
Grosser Suppenteller.

Zubereitung:
- Portionenbeutel „ Vegi-Paella mit Weizensoja und Cashewnüsse“ 10 - 12 Minuten bei max. 90° im Steamer erhitzen.
- Danach wie auf dem Foto in einem grossen Suppenteller anrichten.

Achtung: Tellerrand sauber halten.

Description:
Plat espagnol au riz, revisité façon végétarienne.

Composition:
1 portion de paella végétarienne au blé de soja et noix de cajou.

Vaisselle:
Assiette creuse

Préparation:
- Réchauffer le sachet «Paella végétarienne au blé de soja et noix de cajou» au steamer 10-12 minutes à 90°C maximum.
- Dresser ensuite sur une grande assiette creuse comme sur la photo.

Attention: le rebord de l’assiette doit être propre.

Produktinformationen / Information sur le produit

Produktname	**Paella mit Sojaweizen.**
Sachbezeichnung	Fleischerzeugnis mit Sauce, gekocht.
Zutaten	Reis gekocht, Weizen Soja Geschnetzeltes (Wasser, Sojaprotein, Palmöl, Tofu (Sojabohnen, Wasser Nigari), Eiweiss, Eiweispulverm Kartoffelflocken, Weizenmehl, Weizenprotein, pflanzliches él, Gemüsebopullion (Soja, Sellerie, Gluten), Paniermehl, Zwiebeln, Aroma, Säurungsmittel: E270, Weizenstärke, Hefeextrakt, Sellerie, Gemüsefett, Milchzucker, Traubenzucker, Rosmarin) Tomaten, Balsamico essig, Zwiebeln, Limettensaft (aus Konzentrat rückverdünnt), Kochsalz jodiert, Olivenöl, Rapsöl, Knoblauchpaste, Ingwer (enthält Geschmacksverstärker: E 621, Süssungsmittel: E951, E 950, E954). Säureregulator: E500, Zitronenzeste, Curuma, Petersilie, Pfeffer, Safran. **Allergene:** Soja, Ei, Gluten, Sellerie, Cashewkerne, Milch
Vegetarismus-Label	Ovo-lacto-vegetabil: Ja / Ovo-vegetabil: Nein / Lacto-vegetabil: Nein / Vegan: Nein

Tessiner Teller.

Assiette du Tessin.

Zutaten:
1 Portion Tessiner Teller.
2 Stück Cornichons.
2-3 Stück Silberzwiebeln.

Beilage:
Brot
1 Portion Butter à 10g

Geschirr:
Grosser Teller
Brotkörbchen

Zubereitung:
1. Aus der Verpackung nehmen.
2. Anrichten wie auf dem Foto.

Composition:
1 portion d'assiette du Tessin
2 cornichons
2-3 oignons grelot au vinaigre

Garniture:
Pain
1 portion de 10 g de beurre

Vaisselle:
Grande assiette
Corbeille à pain

Préparation:
1. Sortir de l'emballage.
2. Dresser le plat comme sur la photo.

Produktinformationen

Information sur le produit

Produktname	**TESSINER TELLER**
Sachbezeichnung	Fleischerzeugnis zum Rohessen
Zutaten	Rohschinken, Pancetta, Salami und Coppa. Jambon cru, pancetta, salami et coppa.

Schweizer Käseteller.

Assiette de fromages suisses.

Zutaten:
1 Portion Käse:
Emmentaler AOC, Gruyère AOC, Tilsiter, Appenzeller, Bergkäse, Buure Chäsli, Aprikosen-Mandelbrot.

Beilage:
Brot
1 Portion Butter à 10g

Geschirr:
Brotkörbchen

Zubereitung:
- Klarsichtfolie ablösen und Käse direkt mit dem schwarzen Teller servieren.
- Anrichten wie auf dem Foto.

Composition:
1 portion d'assiette de fromages:
Emmentaler AOC, Gruyère AOC, Tilsiter, Appenzeller, fromage de montagne traditionnel suisse, fromage paysan, pain aux amandes et abricots.

Garniture:
Pain
1 portion de 10 g de beurre

Vaisselle:
Corbeille à pain

Préparation:
- Retirer le film transparent de l'assiette de fromages et servir les fromages directement sur l'assiette noire.
- Dresser le plat comme sur la photo.

Produktinformationen

Information sur le produit

Produktname	**KÄSEPLÄTTLI GROSS**
Sachbezeichnung	6 Käsesorten, Schweiz
Zutaten	Emmentaler AOC, Gruyère AOC, Tilsiter, Appenzeller, Urschwyzer Bergkäse, Buure Chäsli, Aprikosen-Mandelbrot. **Allergene:** Milch inkl. Lactose, Mehl, Gluten, Mandeln

SBB Plättli.

Plat CFF.

Zutaten:
1 Portion Käse: Bergkäse, Appenzeller, Buure Chäsli.
1 Portion Bündner Rohschinken.

Beilage:
Brot
1 Portion Butter à 10g
3 Silberzwiebel
1 Gurken

Geschirr:
Vorspeiseteller
Brotkörbchen

Zubereitung:
- Klarsichtfolie ablösen und Käse auf Teller anrichten.
- Klarsichtfolie ablösen und Bündner Rohschinken auf Teller anrichten.
- 1x Butter, 3x Silberzwiebel und 1x Gurke hinzufügen.

Composition:
1 portion fromage de montage traditionnel suisse, Appenzeller, fromage paysan.
1 portion de jambon cru des Grison

Garniture:
Pain
1 portion de 10 g de beurre
1 cornichon
3 petits oignons blancs

Vaisselle:
Une assiette d'entrée
Corbeille à pain

Préparation:
- Retirer le film transparent de l'assiette de fromages et servir les fromages directement sur l'assiette.
- Retirer le film transparent de l'emballage du jambon cru et servir sur l'assiette.
- Ajouter 1x beurre, 3x petits oignons blancs et 1x cornichon.

Produktinformationen

Information sur le produit

Produktname	**SBB Plättli / Plat SBB**
Sachbezeichnung	3 Käsesorten und Rohschinken
Zutaten	Emmentaler AOC, Appenzeller, Buure Chäsli, Bündner Rohschinken **Allergene:** Milch inkl. Lactose, Mehl, Gluten, Mandeln

Gebrannte Wintercrème.

Crème brûlée aux notes hivernales.

Mit Rahm und 1 Stk. Willisauer Ringli servieren/ Servir avec de la crème et 1 Willisauer Ringli

Beschrieb:
Abgerundet mit Karamellsirup und Wintergewürzen.

Zutaten:
1 Portion Gebrannte Wintercreme.
1 Stk. Willisauer Ringli.
Rahmhaube.

Geschirr:
1 Mineralglas

Zubereitung:
- Gebrannte Wintercreme in das Glas füllen.
- Schlagrahmflasche ansetzen und mit Sahnehaube garnieren und eine Willisauer Ringli auf den Teller legen.
- Serviette auf einen Dessertteller geben, Glas darauf stellen und Dessert servieren.

Description:
Rehaussée d'un sirop de caramel et d'épices de Noël.

Composition:
1 portion de crème brûlée aux notes hivernales.
1 Willisauer Ringli.
Note de crème fouettée.

Vaisselle:
1 verre à eau

Préparation:
- Remplir le verre avec la crème brûlée aux notes hivernales.
- À l'aide d'une bombe de crème fouettée, garnir la crème d'une note de crème fouettée et disposer un Willisauer Ringli sur l'assiette.
- Placer la serviette sur l'assiette à dessert, poser le verre par-dessus et servir le dessert.

Produktinformationen / Information sur le produit

Produktname	**Gebrannte Wintercrème**
Sachbezeichnung	Gebrannte Creme Winter
Zutaten	Rahm, Milch, Caramelsirup, Vanillecrémepulver (Zucker, Vollmichlpulver, modifizierte wachsmaisstärke: E1422, Geliermittel: E450, E339, E516, Verdickungsmittel: E401, Aroma (Vanillin, und Butteraroma), Farbstoff: E160a, Gewürzmischung (Sternanis, Anis, Koreander, Zimt, Nelken, Ingwer), Wasser, Brandy, Zitronensaft (aus Konzentrat), Kaffee Pulver. **Allergene:** Milch
Vegetarismus-Label	Ovo-lacto-vegetabil Ja I Ovo-vegetabil Nein I Lacto-vegetabil Ja I Vegan Nein

Produktname	**Willisauer Ringli**
Sachbezeichnung	Traditionelle Willisauer Ringli Spzialität - Minigrösse
Zutaten	Zucker, Weizenmehl, Honig, Zitronenschale (mit natürlichen Aromen), kandierte Orangen, Backtriebmittel: Natriumhydrogencarbonat und Zitronensäure, Zitronenöl. **Allergene:** Getreide
Vegetarismus-Label	Ovo-lacto-vegetabil Ja I Ovo-vegetabil Ja I Lacto-vegetabil Ja I Vegan Nein

Studentenschnitte.

Studentenschnitte mit Heissgetränk nach Wahl

Tranche d'étudiant.

Beschrieb:
Schokoladenkuchen mit hellem Biskuitboden mit einer Schokoladenglasur.

Zutaten:
1 Studentenschnitte.

Geschirr:
1 Dessertteller.

Zubereitung:
- Studentenschnitte auf dem Teller anrichten.
- **Wie auf dem Foto anrichten.**

Description:
Gâteau au chocolat sur génoise claire assortie d'un glaçage au chocolat.

Composition:
1 tranche d'étudiant.

Vaisselle:
1 assiette à dessert.

Préparation:
1. Disposer la tranche d'étudiant sur l'assiette.
2. **Dresser comme sur la photo.**

Produktinformationen — Information sur le produit

Produktename	**Studentenschnitte**
Zutaten	Zucker, Vollei (aus Bodenhaltung), Margarine (Pflanzliche Fette und Öle (Palm, Kokos, Raps) Wasser, Butter 10%, Emulgatoren (E471, E472C), Säurungsmittel (Milchsäure), Aromen, Speisesalz, Fabrstoff (Beta-Carotin)), Weizenmehl, HAselnüsse, Fettglasur (Zucker, Pflanzenfett gehärtet (Palmkern), pflanzliches Öl (Palm),fettarmes Kakaopulver, Magermilchpulver, Emulgatoren (E322, E476), Aroma (Vanillin)), Kakaopulver, Zimt, Vollmilch, natürliche und naturidentische Aromastoffe, Speisesalz, Wasser, pfl. Fette (Palm, Kokos), Hefe, Butter, Weizenstärke, Weizenmalzmehl, Weizenkleber, Traubenzucker, Milchzucker, Magermilch, Gerstenmalzextrakt, Buttermilchpulver, Mehlbehandlungsmittel (Ascorbinsäure), **Allergene:** Gluten, Vollei, Milch, Soja, Haselnüsse, Mandeln

Christstollen.

(Promotion vom 1.12 au 31.12.2013)
Christstollen mit Heissgetränk nach Wahl.

Christstollen.

(Promotion du 1.12 au 31.12.2013)
Christstollen avec boisson chaude au choix.

Beschrieb:
Ein Stück Christstollen.

Zutaten:
1 Christstollen.

Geschirr:
1 Dessertteller.

Zubereitung:
- Christstollen auf dem Teller anrichten.
- **Wie auf dem Foto anrichten.**

Description:
Une tranche de Christstollen.

Composition:
1 Christstollen.

Vaisselle:
1 assiette à dessert.

Préparation:
3. Disposer la tranche de Christstollen sur l'assiette.
4. **Dresser comme sur la photo.**

Produktinformationen — Information sur le produit

Produktename	**Christstollen**
Zutaten	Weizenmehl (Weiss), Pflanzenmagarine ungehärtet (Palmöl, Kokosöl,Rapsöl, Wasser, Emulgator: E471, Säurungsmittel: Zitronensäure, Kochsalz), Sultaninen (blau, gelb), Vollmilch past., itronat (Zitronenschalen, Glucose-Fructosesirup, Zucker, Konservierungsmittel: Kaliumsorbat, Säurungsmittel: Zitronensäure), Orangeat (Zucker,Glukosesirup, Orangenschalen), Zucker, Mandeln, Haselnüsse, Vollei past., Rum, Weizenkeime, Zitronenschalen (Zitronenschalen, Fruktosesirup,Natürliches Zitronenaroma, Säurungsmittel: Zitronensäure, Konservierungsmittel (E202), Meersalz (unjodiert), Christstollengewürz. Dekor (22%): Butter (10%), Zucker, Puderschnee (staubzucker, Maisstärke, Dextrose, Palmöl (CH), Säurungsmittel E341) *mit tiergerechten produzierten Schweizer Frischeiern. **Allergene:** Gluten, Vollei, Milch, Soja, Schalenfrüchte, Sulfit, Sesam

Schweizer Dessertkäse.

Fromage Dessert.

Zutaten:
1 Dessertkäse
Bergkäse, Appenzeller, Buure Chäsli.

Beilage:
Brot
1 Portion Butter à 10g

Geschirr:
Brotkörbchen

Zubereitung:
Aus der Verpackung nehmen und wie auf dem Foto servieren.

Composition:
1 Fromage dessert suisse
Fromage de montagne traditionnel suisse, Appenzeller, fromage paysan.

Garniture:
Pain
1 portion de 10 g de beurre

Vaisselle:
Corbeille à pain

Préparation:
Sortir de l'emballage et servir le plat comme sur la photo.

Produktinformationen

Information sur le produit

Produktname	**Dessertkäse DMG**
Sachbezeichnung	3 Käsesorten als Dessertteller
Zutaten	Bergkäse, Appenzeller, Buure Chäsli. **Allergene:** Milch inkl. Lactose

Kaffee und Gipfeli.

Café et croissant.

Zutaten:
1 Butter- oder Laugengipfeli.
1 Espresso, Kaffee Crème oder Tee.

Geschirr:
Gemäss Foto.

Zubereitung:
Zubereitung gemäss Foto.

Composition:
1 croissant au beurre ou de Sils
1 espresso, café crème ou thé

Vaisselle:
Comme sur la photo.

Préparation:
Préparation comme sur la photo.

Business-Frühstück. Petit-déjeuner Business.

Zutaten:
2 Gebäcke nach Wahl (Butter-, Laugengipfeli oder Hausbrot)
1 Heissgetränk nach Wahl
1 Butter und 1 Konfitüre/Honig

Geschirr:
Gemäss Foto.

Zubereitung:
Zubereitung gemäss Foto.

Composition:
2 pâtisseries au choix (croissant au beurre, croissant de Sils ou pain maison)
1 boisson chaude au choix
1 beurre et 1 confiture/miel

Vaisselle:
Comme sur la photo.

Préparation:
Préparation comme sur la photo.

Power-Frühstück.

Petit-déjeuner Power.

Zutaten:
2 Butter- oder Laugengipfeli
Haus- und Roggenbrot à discrétion
1 Birchermüesli
1 Heissgetränk nach Wahl
2 Butter und 2 Konfitüren/Honig
1 Orangensaft, 33 cl Granini

Geschirr:
Gemäss Foto.

Zubereitung:
Zubereitung gemäss Foto.

Composition:
2 croissants au beurre ou de Sils
pain maison ou de seigle à volonté
1 birchermüesli
1 boisson chaude au choix
2 beurres et 2 confitures/miel
1 jus d'orange, 33 cl Granini

Vaisselle:
Comme sur la photo.

Préparation:
Préparation comme sur la photo.

Birchermüesli.

Birchermüesli.

Mit einer Rahmhaube garnieren.

Garnir avec une touche de crème fouettée.

Zutaten:
1 Birchermüesli.

Geschirr:
Dessertschale
Dessertteller

Zubereitung:
Birchermüesli mit einem Löffel gut durchrühren und anschliessend in die Dessertschale füllen.
Mit einer Rahmhaube garnieren.

Composition:
1 Birchermüesli.

Vaisselle:
Assiette de dessert
Petite assiette

Préparation:
Bien remuer le birchermüesli avec une cuillère, puis le verser dans une coupe à dessert.
Garnir avec une petite portion de la crème fouettée.

Zubereitung gemäss Foto.

Préparation comme sur la photo.

Produktinformationen

Information sur le produit

Produktname	**Birchermüesli Winter**
Sachbezeichnung	Müsli mit Früchten
Zutaten	Milch, Joghurt nature, Birne, Haferflocken, Mandarinen (Mandarinen, Wasser, Zucker), Rahm, Orangen, Trauben, Zucker, Äpfel, Haselnüsse, Zitronensaft, Verdickungsmittel: E412. **Allergene:** Milch, Gluten, Haselnüsse
Vegetarismus-Label	ovo-lacto-vegetabil: ja / ovo-vegetabil:nein / lacto-vegetabil: Ja / vegan: Nein

Espresso. Espresso.

Zutaten:
1 Espresso

Beilage:
1 Zucker
1 Kaffeerahm
1 Glas Wasser

Geschirr:
Espresso Tasse Lavazza
Shotglas Lavazza

Zubereitung:
Zubereitung gemäss Foto.

Composition:
1 Espresso

Garniture:
1 Sucre
1 Crème à café
1 Verre d'eau

Vaisselle:
Tasse à café espresso Lavazza
Petit verre d'eau Lavazza

Préparation:
Préparation comme sur la photo.

Espresso Doppio.

Espresso Doppio.

Zutaten:
1 Espresso Doppio

Beilage:
1 Zucker
1 Kaffeerahm
1 Glas Wasser

Geschirr:
Kaffeetasse Lavazza
Shotglas Lavazza

Zubereitung:
Zubereitung gemäss Foto.

Composition:
1 Espresso Doppio

Garniture:
1 Sucre
1 Crème à café
1 Verre d'eau

Vaisselle:
Tasse à café Lavazza
Petit verre d'eau Lavazza

Préparation:
Préparation comme sur la photo.

Kaffee Crème.

Café crème.

Zutaten:
1 Kaffee

Beilage:
1 Zucker
1 Kaffeerahm
1 Glas Wasser

Geschirr:
Kaffeetasse Lavazza
Shotglas Lavazza

Zubereitung:
Zubereitung gemäss Foto.

Composition:
1 Café

Garniture:
1 Sucre
1 Crème à café
1 Verre d'eau

Vaisselle:
Tasse à café Lavazza
Petit verre d'eau Lavazza

Préparation:
Préparation comme sur la photo.

Cappuccino.

Cappuccino.

Zutaten:
1 Espresso
1 Portion heisse Milch
1 Portion Schokoladenpulver

Beilage:
1 Zucker
1 Glas Wasser

Geschirr:
Cappuccino Tasse Lavazza
Shotglas Lavazza

Zubereitung:
Zubereitung gemäss Foto.

Composition:
1 Espresso
1 portion de lait chaud
1 portion de poudre de cacao

Garniture:
1 Sucre
1 Verre d'eau

Vaisselle:
Tasse à cappuccino Lavazza
Petit verre d'eau Lavazza

Préparation:
Préparation comme sur la photo.

Latte Macchiato.

Latte Macchiato.

Zutaten:
1 Espresso
1 Portion heisse Milch

Beilage:
1 Zucker
1 Glas Wasser

Geschirr:
- Latte Macchiato Glas Lavazza
- Latte Macchiato Löffel
- Shotglas Lavazza

Zubereitung:
Zubereitung gemäss Foto.

Composition:
1 Espresso
1 portion de lait chaud

Garniture:
1 Sucre
1 Verre d'eau

Vaisselle:
- Verre latte macchiato Lavazza
- Cuillère latte macchiato
- Petit verre Lavazza

Préparation:
Préparation comme sur la photo.

Cafè Latte / Milchkaffee. Caffè Latte.

Zutaten:
1 Kaffee
1 Portion heisse Milch

Beilage:
1 Zucker
1 Glas Wasser

Geschirr:
Cappuccino Tasse Lavazza
Shotglas Lavazza

Zubereitung:
Zubereitung gemäss Foto

Composition:
1 Café
1 portion de lait chaud

Garniture:
1 Sucre
1 Verre d'eau

Vaisselle:
Tasse à cappuccino Lavazza
Petit verre d'eau Lavazza

Préparation:
Préparation comme sur la photo.

Espresso doppio con panna. Espresso doppio con panna.

Zutaten:
1 Espresso Doppio
1 Portion Schlagrahm

Beilage:
1 Zucker
1 Glas Wasser

Geschirr:
Wasserglas “Ciao” Lavazza
Shotglas Lavazza

Zubereitung:
Zubereitung gemäss Foto.

Composition:
1 Espresso Doppio
1 portion de crème fouettée

Garniture:
1 Sucre
1 Verre d’eau

Vaisselle:
Verre d’eau “Ciao” Lavazza
Petit verre d’eau Lavazza

Préparation:
Préparation comme sur la photo.

Chai Latte.

Chai Latte.

Beschreibung
„Just T“ Sweet Chai plus einen Schluck Milch.

Zutaten:
1 Beutel „Just T“ Sweet Chai.
Milch.

Beilage:
1 Zucker

Geschirr:
Teeglas

Zubereitung:
Zum Tee noch ein bisschen Milch zugeben.

Description:
«Just T » Sweet Chai avec un coup de lait.

Composition:
1 Thé „Just T“ Sweet Chai.
Lait.

Garniture:
1 Sucre

Vaisselle:
Verre de thé

Préparation:
Mettre un peu de lait dans le thé.

Cappuccino mit Rahm.

Cappuccino con panna.

Zutaten:
1 Kaffee
1 Portion Schlagrahm
1 Portion Schokoladenpulver

Beilage:
1 Zucker
1 Glas Wasser

Geschirr:
Cappuccino Tasse Lavazza
Shotglas Lavazza

Zubereitung:
Zubereitung gemäss Foto.

Composition:
1 Café
1 portion de crème fouettée
1 portion de poudre de cacao

Garniture:
1 Sucre
1 Verre d'eau

Vaisselle:
Tasse à cappuccino Lavazza
Petit verre d'eau Lavazza

Préparation:
Préparation comme sur la photo.

Wiener Kaffee.

Wiener Kaffee.

Beschrieb:
Milchkaffee mit Rahm

Zutaten:
1 Milchkaffee
1 Portion Schlagrahm
1 Portion Schokopulver
(wie Cappuccino)

Beilage:
Zucker
1 Glas Wasser

Geschirr:
- LAVAZZA Latte Macchiato Glas
- Latte Macchiato Löffel
- Shotglas Lavazza

Zubereitung:
Zubereitung gemäss Foto.

Description:
Café au lait avec crème fouettée

Composition:
1 Café latte
1 portion de crème fouettée
1 portion de poudre de cacao
(comme Capuccino)

Garniture:
Sucre
1 Verre d'eau

Vaisselle:
- Verre LAVAZZA latte macchiato
- Cuillère latte macchiato
- Petit verre Lavazza

Préparation:
Préparation comme sur la photo.

Heisse oder kalte Schokolade CAILLER.

Chocolat chaud ou froid CAILLER .

Zutaten:
1 Portion Cailler Schokoladenpulver
1 Portion heisse oder kalte Milch

Beilage:
Zucker

Geschirr:
Cailler Tasse

Zubereitung:
Zubereitung gemäss Foto.

Composition:
1 portion de chocolat Cailler en poudre
1 portion de lait chaud ou froid

Garniture:
Sucre

Vaisselle:
Tasse Cailler

Préparation:
Préparation comme sur la photo.

Smoothie.

Smoothie.

Zutaten:
„tractor“ Smoothie.

Geschirr:
1 Mineralglas

Zubereitung:
- Smoothie in geschlossener Flasche gut schütteln.
- Flasche öffnen.
- Zubereitung gemäss Foto.

Composition:
„tractor“ Smoothie.

Vaisselle:
1 verre d’eau minéral.

Préparation:
- Bien agiter la bouteille de Smoothie fermée avant usage.
- Ouvrir la bouteille.
- Préparation selon la photo.

Hugo (mit Alkohol).

Geniessen Sie einen erfrischenden Cocktail mit Schaumwein, Holunderblüte, Minze und Zitrone.

Zutaten:
1 HUGO.

Geschirr:
1 Weissweinglas

Zubereitung:
- Hugo- Getränk **öffnen**.
- Zubereitung gemäss Foto.

Hugo (avec alcool).

Savourez un cocktail rafraichissant à base de vin mousseux, de fleurs de sureau, de menthe et de citron.

Composition:
1 HUGO.

Vaisselle:
1 verre à vin blanc.

Préparation:
- **Ouvrir** la canette d'Hugo.
- Préparation selon photo.

Prosecco.

Prosecco.

Zutaten:
1 Prosecco

Geschirr:
1 Weissweinglas

Zubereitung:
- Prosecco **öffnen**.
- Zubereitung gemäss Foto.

Composition:
1 Prosecco

Vaisselle:
1 verre à vin blanc

Préparation:
- **Ouvrir** la bouteille de Prosecco.
- Préparation selon photo.

Weine

Vin

Féchy - AOC La Côte

(Schweiz/Suisse, Waadt/Vaud)

Florale, fruchtige Noten offenbaren sich im intensiven Bouquet: Ein gelungener Auftakt in der Nase. Im Gaumen präsentiert sich dieser sortentypische Weisswein aus der Winzergemeinde Féchy gehaltvoll und dicht. Der Klassiker und bekanntester Waadtländer überzeugt im nachhaltigen Finale durch Ausgewogenheit und Kraft.

Le bouquet intense développe des notes florales et fruitées qui forment une attaque très réussie au nez. Au palais, ce blanc bien typé du cépage se révèle dense et corsé. Produit dans la commune viticole de Féchy, le plus célèbre des vins vaudois séduit également par sa finale toute d'équilibre et de puissance.

Produzent:	Kursner Vins AG	**Producteur**	Kursner Vins SA
Einheit:	25cl	**Format**	25cl
Rebsorte:	Chasselas	**Cépage(s):**	Chasselas
Weinausbau:	Im Edelstahltank ausgebaut	**Elaboration du vin:**	En cuve inox
Passt zu:	Apéro, Fischgerichte (z.B. Eglifilet, Forelle), Coq au Chasselas, Gemüse-Soufflé	**Idéal pour:**	Apéritif, poissons (par ex. filets de perche, truite), coq au Chasselas, soufflé aux légumes
Trinktemperatur:	9 - 11°	**Température de dégustation:**	9 - 11°
Genussreife	Optimal zwischen dem ersten und dritten Jahr	**Maturité optimale:**	Entre la première et la troisième année

Weine Vin

La Brante AOC - Pinot Noir

(Schweiz/Suisse, Wallis/Valais)

In der Nase offenbaren sich typische Aromen des Pinot Noir. Das Bouquet ist intensiv, reintönig und gefällt. Im Gaumen zeigt dieser Walliser seine Stärken. Im ausgewogenen Finale überzeugt dieser Urschweizer eines Rotweins.

Le nez révèle des arômes typiques du Pinot Noir. Le bouquet est intense, franc et avenant. C'est au palais que ce valaisan montre toutes ses forces: un authentique vin rouge suisse, qui s'achève sur une finale équilibrée des plus convaincantes.

Produzent:	Cave des Biolles SA	**Producteur**	Cave des Biolles
Einheit:	25cl	**Format**	25cl
Rebsorte:	Pinot Noir	**Cépage(s):**	Pinot Noir
Weinausbau:	Im Edelstahltank ausgebaut	**Elaboration du vin:**	En cuve inox
Passt zu:	Trockenfleisch, Wurstwaren, traditionelle Schweizer Küche, Hartkäse	**Idéal pour:**	Viande séchée, charcuterie, cuisine suisse traditionnelle, fromage à pâte dure
Trinktemperatur:	14 - 16°	**Température de dégustation:**	14 - 16°
Genussreife	Optimal zwischen dem ersten und dritten Jahr	**Maturité optimale:**	Entre la première et la deuxième année

Weine

Vin

Grivailles - Fendant AOC

(Schweiz/Suisse, Wallis/Valais)

Der Fendant TRADOR ist ein typischer Walliser Weisswein, wie man ihn in der ganzen Schweiz kennt und schätzt. Eine eindrückliche Palette von Frucht- und Blumenaromen lässt auf eine aussergewöhnliche Persönlichkeit schliessen. Er ist im Abgang gehaltvoll und harmonisch.

Ce Fendant se distingue par son bouquet intense et séduisant, à l'image du Valais ensoleillé d'où il est originaire. Le palais agréable et soutenu révèle un corps volumineux accompagné d'une acidité très fruitée. C'est un vin blanc d'une belle facture, franc et bien typé, que l'on peut recommander en toute occasion.

Produzent	Cave des Biolles SA	**Producteur**	Cave des Biolles SA
Einheit:	25cl	**Format**	25cl
Rebsorte:	Chasselas	**Cépage(s):**	Chasselas
Weinausbau:	Im Edelstahltank ausgebaut	**Elaboration du vin:**	En cuve inox
Passt zu:	Apéro, Käse z.B. Raclette, Fondue	**Idéal pour:**	Apéritif, raclette, fondue, fromage d'alpage, fromage à pâte dure
Trinktemperatur:	8 - 10°	**Température de dégustation:**	8 - 10°
Genussreife	Optimal zwischen dem ersten und zweiten Jahr	**Maturité optimale:**	Entre la première et la deuxième année

Weine Vin

Ticirosso DOC – Merlot del Ticino

(Schweiz/Suisse, Tessin/Tessin)

Dieser Merlot aus dem Tessin ist ein Hit! Der Auftakt in der Nase ist von intensiver Beerenfrucht und dezenter Gewürz- und Tabakaromatik geprägt. Die samtig intensive Textur und die wohldosierte Fruchtsäure verschmelzen im Gaumen zu einer gekonnten Einheit von Dichte und Fruchtigkeit, die bis in den nachhaltigen Abgang anhält.

Une belle réussite, ce Merlot du Tessin! Le nez révèle d'intenses arômes de petits fruits soutenus par de discrètes notes d'épices et de tabac. En bouche, la texture intense associée à une acidité fruitée savamment dosée produit une harmonieuse sensation de concentré et de fruité qui se prolonge dans sa longueur finale.

Produzent	Zanini	**Producteur**	Zanini
Einheit:	25cl	**Format**	25cl
Rebsorte:	Merlot	**Cépage(s):**	Merlot
Weinausbau:	Im Edelstahltank ausgebaut	**Elaboration du vin:**	En cuve inox
Passt zu:	Ravioli, Risotto (z.B. Pilz- oder Safranrisotto), Braten mit Polenta	**Idéal pour:**	Ravioli, risotto (par ex. riz aux champignons ou au safran), rôti avec polenta
Trinktemperatur:	15 - 17°	**Température de dégustation:**	15 - 17°
Genussreife	Optimal zwischen dem ersten und dritten Jahr	**Maturité optimale:**	Entre la première et la troisième année

Weine

Vin

Juwel Schinznacher AOC –

Schinznacher Müller Thurgau

(Schweiz/Suisse, Aargau/Argovie)

Der fruchtige Auftakt, das aromatische Bouquet und die feine Muskateller-Note in der Nase wecken hohe Erwartungen. Bei diesem Weisswein aus der Rebbaugemeinde Schinznach werden sie erfüllt: frisch-fruchtig, reintönig und elegant präsentiert er sich im Gaumen und im nachklingenden Finale.

L'attaque fruitée, le bouquet aromatique et les délicates notes de muscat au nez sont très prometteurs. Au palais et dans la longue finale, ce vin blanc de la commune viticole de Schinznach se révèle frais et fruité, franc et élégant et comble ainsi toutes les attentes initiales.

Produzent	WBG Schinznach	**Producteur**	WBG Schinznach
Einheit:	37.5 cl	**Format**	37.5 cl
Rebsorte:	Riesling x Sylvaner	**Cépage(s):**	Riesling x Sylvaner
Weinausbau:	Im Edelstahltank ausgebaut	**Elaboration du vin:**	En cuve inox
Passt zu:	Apéro, kalte Platte, Fisch, Spargeln	**Idéal pour:**	Apéritif, assiettes froides, poisson, asperges
Trinktemperatur:	8 - 10°	**Température de dégustation:**	8 - 10°
Genussreife	Optimal zwischen dem zweiten und dritten Jahr	**Maturité optimale:**	Entre la deuxième et la troisième année

Weine

Vin

Juwel Maienfelder – Maienfelder Pinot Noir

(Schweiz/Suisse, Bündner/Grison)

Dieser Wein zeigt, dass die Rebsorte Pinot Noir zu Recht in der Schweiz beheimatet ist. Im Bouquet präsentieren sich feine Fruchtaromen (rote Kirschen, Himbeeren), die in einer schönen Vielfalt einen harmonischen Gesamteindruck ergeben. Dieser feurige Blauburgunder aus der Bündner Herrschaft mit einer griffigen Struktur weist alle typischen Aromen auf und überzeugt durch einen kräftigen und geschliffenen Abgang.

Ce vin confirme la parfaite adaptation du cépage Pinot Noir à nos terroirs. Le bouquet révèle de subtils arômes fruités (cerises rouges, framboise) d'une belle complexité, formant un ensemble harmonieux. Ce Pinot Noir fougueux et bien charpenté des Grisons exprime tous les arômes typiques du cépage et séduit par sa finale corsée et raffinée.

Produzent	Urs-Leonhard Hermann	**Producteur**	Urs-Leonhard Hermann
Einheit:	37.5cl	**Format**	37.5cl
Rebsorte:	Pinot Noir	**Cépage(s):**	Pinot Noir
Weinausbau:	Im Edelstahltank ausgebaut	**Elaboration du vin:**	En cuve inox
Passt zu:	Bündnerfleisch, Bündner Gerstensuppe, Siedfleisch mit Salzkartoffeln	**Idéal pour:**	Viande séchée des Grisons, soupe à l'orge, bœuf bouilli avec pommes de terre ou en salade,
Trinktemperatur:	14 - 16°	**Température de dégustation:**	14 - 16°
Genussreife	Optimal zwischen dem zweiten und vierten Jahr	**Maturité optimale:**	Entre la deuxième et la quatrième année

Weine

Vin

Syrah AOC

(Schweiz/Suisse, Wallis/Valais)

Die erstklassige Qualität des Traubengutes bildet die Grundlage für einen fruchtigen, reintönigen Syrah. Der sorten- und terroirtypische Ausdruck in der Nase und im Gaumen kommt voll zum Tragen. Dieser Syrah zeichnet sich aus durch einen würzigen, pfeffrigen Körper mit Biss. Gradlinig, strukturiert und nachhaltig präsentiert er sich im Abgang.

Cette Syrah franche et fruitée est produite à partir de raisins de toute première qualité. Elle fait ainsi parfaitement ressortir le cépage et le terroir aussi bien au nez qu'au palais. Ce vin s'illustre par sa charpente corsée et nerveuse avec du mordant. Il est couronné par une finale linéaire et structurée d'une belle longueur.

Produzent	Cordonier & Lamon	**Producteur**	Cordonier & Lamon
Einheit:	37.5cl	**Format**	37.5cl
Rebsorte:	Syrah	**Cépage(s):**	Syrah
Weinausbau:	Im Edelstahltank ausgebaut	**Elaboration du vin:**	En cuve inox
Passt zu:	Charcuterie, Wild-, Pilzgerichte, vegetarische Küche (z.B. Kräuteromelette, Gemüse-Wähe)	**Idéal pour:**	Charcuterie, chasse, champignons, cuisine végétarienne (par ex. omelette aux fines herbes, quiche aux légumes)
Trinktemperatur:	15 - 17º	**Température de dégustation:**	15 - 17º
Genussreife	Optimal zwischen dem zweiten und vierten Jahr	**Maturité optimale:**	Entre la deuxième et la quatrième année

Weine

Vin

Dôle Blanche AOC du Valais

(Schweiz/Suisse, Wallis/Valais)

Das intensive Bouquet offenbart reife Fruchtaromen, die uns an Pfirsich, Aprikosen, Waldbeeren und feine Gewürznoten denken lassen. Der Dôle Blanche präsentiert sich im Gaumen sehr elegant, rund und ausgewogen. Die feine Textur und die typische Struktur von mittlerer Intensität hinterlassen einen authentischen Sinneseindruck, der bis in den Abgang anhält.

Bouquet intense aux arômes fruités et mûrs rappelant la pêche, l'abricot, les baies des bois et les épices fines. Au palais, la Dôle Blanche se présente comme un vin très élégant, arrondi et équilibré. Sa texture délicate et sa structure typée d'une intensité moyenne lui donnent un caractère d'authenticité qui se prolonge dans la finale.

Produzent	Cordonier & Lamon	**Producteur**	Cordonier & Lamon
Einheit:	37.5cl	**Format**	37.5cl
Rebsorte:	Gamay, Pinot Noir	**Cépage(s):**	Gamay, Pinot Noir
Weinausbau:	Im Edelstahltank ausgebaut	**Elaboration du vin:**	En cuve inox
Passt zu:	Apéro-Häppchen, Vesper-Platte, frittierter Süsswasserfisch	**Idéal pour:**	Amuse-gueule, assiettes froides, poissons d'eau douce frit
Trinktemperatur:	10 - 12°	**Température de dégustation:**	10 - 12°
Genussreife	Optimal zwischen dem ersten und dritten Jahr	**Maturité optimale:**	Entre la première et la troisième année

Weine Vin

Pinot Gris AOC

(Schweiz/Suisse, Wallis/Valais)

Die delikaten Aromen von reifen Früchten in Kombination mit Nuancen von mineralischen Noten und einer Spur von Kräutern verleihen dieser Spezialität eine unvergleichliche, vielschichtige Aromatik. Das faszinierende Zusammenspiel von feiner Fruchtsäure und kräftigem Süsseeindruck geht nahtlos in ein lange anhaltendes Finale über.

Les arômes subtils de fruits mûrs combinés à de discrètes notes minérales et une touche d'épices confèrent à cette spécialité un parfum incomparable, d'une remarquable complexité. Le fascinant équilibre entre l'acidité fruitée et fine ainsi que le moelleux marquée nous accompagne sans interruption dans une finale d'une belle persistance.

Produzent	Cordonier & Lamon	**Producteur**	Cordonier & Lamon
Einheit:	37.5cl	**Format**	37.5cl
Rebsorte:	Pinot Gris	**Cépage(s):**	Pinot Gris
Weinausbau:	Im Edelstahltank ausgebaut	**Elaboration du vin:**	En cuve inox
Passt zu:	Apéro-Häppchen, Melone, Fruchtdessert, Frischkäse	**Idéal pour:**	Amuse-bouche, melon, dessert, fromage frais
Trinktemperatur:	9 - 11°	**Température de dégustation:**	9 - 11°
Genussreife	Optimal zwischen dem ersten und vierten Jahr	**Maturité optimale:**	Entre la première et la quatrième année

Orangensirup.

Sirop à l'orange.

Zutaten:
Sirup
Wasser.

Geschirr:
1 Mineralglas

Zubereitung:
- **Einen Schluck Sirup einfüllen.**
- Kaltes Wasser (ohne Kohlensäure) beifügen (gleiches, wie welches für Kaffee benützt wird)

Composition:
Sirop
Eau.

Vaisselle:
1 verre d'eau.

Préparation:
- **Mettre un peu de sirop dans le verre.**
- Ajouter de l'eau plate froide (utiliser la même eau que pour le café)

Kioskartikel.

Articles de kiosque.

Zutaten:
1 x Chips Nature
1 x Chips Paprika
1 x Kägi Fret
1 x Toblerone
1 x Panettone
1 x Erdnüssli
1 x Appenzeller Bärli-Biberli

Composition:
1 x Chips Nature
1 x Chips Paprika
1 x Kägi Fret
1 x Toblerone
1 x Panettone
1 x Cacahuètes
1 x Appenzeller Bärli-Biberli

Geschirr:
Brotkörbchen

Vaisselle:
Corbeille à pain

Zubereitung:
Zubereitung gemäss Foto.

Préparation:
Préparation comme sur la photo.

Villars Snack-Box

Box de Snacks Villars

Zutaten:
7 x Chips Nature
7 x Chips Paprika
6 x Kägi Fret
10 x Toblerone
6 x Erdnüssli
8 x Appenzeller Bärli-Biberli
5 x Panettone

Composition:
7 x Chips nature
7 x Chips paprika
6 x Kägi Fret
10 x Toblerone
6 x Cacahuètes.
8 x Biber d'Appenzell
5 x Panettone

Zubereitung:
Zubereitung gemäss Foto.

Préparation:
Préparation comme sur la photo.

Gläserbezeichnungen

Weissweinglas
Champagnerglas

Verre vin blanc
Verre Champagne

Rotweinglas

Verre vin rouge

Eichhof Glas
Ittingerglas

Verre Eichhof
Verre Ittinger

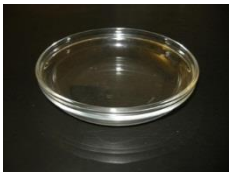
Erdingerglas

Verre Erdinger

Heinekenglas

Verre Heineken

	Shotglas Lavazza	Petit verre Lavazza
	Latte Macchiatoglas Lavazza	Verre latte macchiato Lavazza
	Mineralwasserglas-Ciao	Verre eau minerale-Ciao
	Teeglas	Verre à thé
	Kaffeetasse Kaffeeunterteller (Ø 15 cm)	Tasse à café Soucoupe café (Ø 15 cm)

	Cappuccinotasse Cappuccinounterteller (Ø 16 cm)	Tasse à cappuccino Soucoupe cappuccino (Ø 16 cm)
	Espressotasse Espressounterteller (Ø 12.5 cm)	Tasse à café espresso Soucoupe espresso (Ø 12.5 cm)
	Hauptgangteller (Ø 27 cm)	Assiette plat principal (Ø 27 cm)
	Pasta-/Suppenteller (Ø 27cm)	Assiette creuse pasta/soupe (Ø 27cm)
	Vorspeisenteller (Ø 20.5 cm)	Assiette entrée (Ø 20.5 cm)
	Kompottteller (Ø 14.5 cm)	Assiette de compote (Ø 14.5 cm)

Tägliche Verhaltensregeln bei der elvetino AG:

1. Wir achten auf unser Auftreten, sind stets gepflegt und unsere Uniform tragen wir korrekt.
2. Wir sind immer pünktlich und melden uns bei Verspätungen rechtzeitig bei den Dienstplanern.
3. Wir hinterlassen unseren Arbeitsplatz stets in einwandfreiem Zustand. Genauso, wie wir ihn bei Arbeitsbeginn antreffen wollen.
4. Wir respektieren unser Umfeld (Gäste, Arbeitskollegen und Zugpersonal) und bleiben stets sachlich und freundlich. Wir reagieren immer ruhig und der Situation angepasst.
5. Die Bonierungs- und Inkassovorschriften halten wir immer ein, sind ehrlich und handeln stets im besten Wissen und Gewissen.
6. Wir arbeiten sauber und haben stets unser Inventar unter Kontrolle.
7. Bei Vorfällen auf dem Zug beachten wir immer die Anweisungen des Zugchefs, welcher in solchen Fällen weisungsberechtigt ist.
8. Wir kommen weder betrunken zur Arbeit noch konsumieren wir Alkohol während dem Dienst. Wir sind uns bewusst, dass wir damit nicht nur die eigene Sicherheit gefährden, sondern auch die der Gäste und wissen, dass dies Konsequenzen haben kann. (dasselbe gilt für alle weiteren bewusstseinsverändernden Suchtmittel).
9. Um zu rauchen, entfernen wir uns in den Pausen stets vom Perron. Während dem Dienst rauchen wir nicht!

Règles quotidiennes de conduite chez elvetino SA:

1. Nous faisons attention à notre présentation, sommes toujours soignés et portons notre uniforme correctement.
2. Nous sommes toujours ponctuels et nous annonçons à temps auprès des planificateurs de service en cas de retard.
3. Nous laissons toujours notre place de travail dans un état impeccable. Tout comme nous voulons la trouver lors de notre prise de service.
4. Nous respectons notre environnement (clients, collègues de travail et personnel du train) et restons à tout moment objectifs et aimables. Nous réagissons toujours avec calme et en fonction de la situation.
5. Nous respectons toujours les directives relatives à l'encaissement et la bonification, sommes honnêtes et agissons toujours en notre âme et conscience.
6. Nous travaillons proprement et avons toujours notre inventaire sous contrôle.
7. En cas d'incident dans le train, nous suivons toujours les directives du chef de train qui est dans de tels cas habilité à donner des instructions.
8. Nous ne venons pas au travail en état d'ébriété et ne consommons pas d'alcool pendant le service. Nous sommes conscients qu'en ayant un tel comportement, non seulement nous nuisons à notre propre sécurité, mais aussi à celle des clients et savons que cela peut avoir des conséquences. (il en va de même pour toutes les autres drogues psychotropes)
9. Pour fumer, nous nous éloignons toujours du quai pendant les pauses. Nous ne fumons pas pendant le service!

LDV – Deklarationspflicht betreffend landwirtschaftlichen Erzeugnissen

In der Schweiz ist die Behandlung von Masttieren mit Hormonen, Antibiotika oder anderen antimikrobiellen Stoffen zur Leistungsförderung verboten. Werden Fleisch oder Fleischwaren verkauft welche aus Ländern stammen die kein solches Verbot kennen, so muss dies laut der landwirtschaftlichen Deklarationsverordnung (LDV) deklariert werden.

Die elvetino verwendet nur Produkte aus Fleisch nach Artikel 118 der Lebensmittelverordnung vom 1. März 1952 von Tieren der Pferde-, Rinder-, Schaf-, Ziegen- und Schweinegattung (ohne Wildschweine), von Hauskaninchen, von Hausgeflügel (ohne Legehennen) und von Zucht-Schalenwild; welche nach LDV aus deklarationsbefreiten Betrieben oder aus deklarationsbefreiten Ländern (Länderliste) stammt.

Dies bedeutet dass unsere Produkte aus einer Produktion ohne Verwendung von Hormonen, Antibiotika oder anderen antimikrobiellen Stoffen zur Leistungsförderung stammen und auf **eine Deklaration in der Speisekarte verzichtet werden kann.**

Die elvetino verwendet mehrheitlich Produkte mit Fleisch aus folgenden Herkunftsländern:

Fleisch und Fleischwaren: Schweiz

Geflügel: Schweiz

Fisch: Italien

Wobei nur Fleisch aus nach LDV deklarationsbefreiten Betrieben berücksichtigt wird.

Ordonnance agricole sur la déclaration

La production de viande au moyen d'hormones relevant de l'annexe 4 de l'ordonnance du 18 août 2004 sur les médicaments vétérinaires ou d'antibiotiques et autres substances antimicrobiennes relevant de l'art. 160, al. 8, LAgr qui sont utilisés comme stimulateurs de performance est interdite en Suisse; Si de la viande ou des préparations de viandes sont importés de pays n'appliquant pas ces interdictions, une déclaration est obligatoire.

elvetino n'utilise que de la viande ou des préparations de viande selon l'article 118 de l'ordonnance agricole sur la déclaration provenant d'élevage ou de pays dans lequel il existe, selon la

liste des pays visés à l'art. 7, une interdiction légale équivalente du mode de production de la matière première correspondante;

Ceci signifie que nos produits proviennent de lieu de production n'utilisant point d'hormones relevant de l'annexe 4 de l'ordonnance du 18 août 2004 sur les médicaments vétérinaires ou d'antibiotiques et autres substances antimicrobiennes relevant de l'art. 160, al. 8, LAgr. **et de ce fait nous sommes exemptés de le mentionner sur nos cartes**.

elvetino utilise en grande majorité des viandes et des préparations de viandes provenant des pays suivants:

Viande et préparations de viande: Suisse

Volaille: Suisse

Poisson : Italien.

Seules des exploitations produisant des viandes exemptes de déclarations selon l'ordonnance agricole sur la déclaration sont retenues.